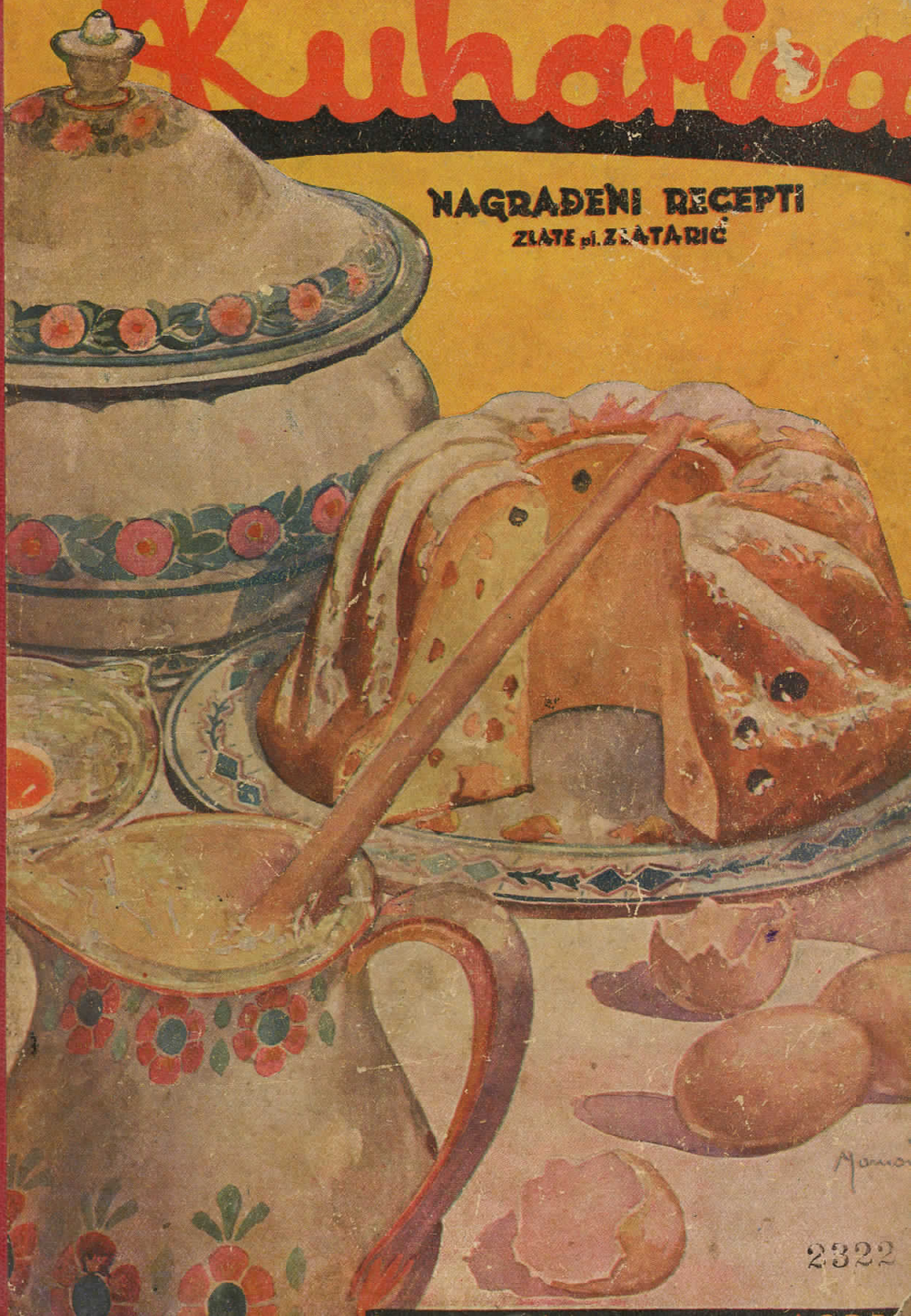
Savršena kuharica

NAGRAĐENI RECEPTI

ZLATE pl. ZLATARIĆ



2322

NAGRAĐENI RECEPTI

ZLATE PL. ZLATARIĆ

SAVRŠENA KUHARICA

TISAK I NAKLADA KNJIŽARE ST. KUGLI, ZAGREB, ILICA 30

KAZALO.

I. Juhe.

	Strana
Dalmatinska juha	7
Goveđa juha	3
Juha od cvjetače (karfiole)	7
Juha od gljivica	11
Juha od gnjetla (fazana)	5
Juha od kela	8
Juha od kestena	12
Juha od korijenja	6
Juha od kruha	8
Juha od kruha na drugi način	8
Juha od krumpira	8
Juha od možđana	7
Juha od raka	11
Juha od raka na drugi način	11
Juha od stučenih jetara	5
Juha od štuke	10
Juha od teleće glave	6
Juha od zelja	6
Juha od žlijezdâ	6
Kisela juha od jaja	10
Kokošja juha	4
Krepka juha	3
Krepka juha na drugi način	4
Krepka posna juha	10
Kriva juha od riže	7
Mrka juha	3
Nizozemska juha	10
Pasirana juha od karfiola	8
Poljska juha	9
Praška-puré juha	8
Riblja juha	9
Riblja juha na drugi način	9
Stučena kokošja juha	12
Stučena riblja juha	12
Teleća puré-juha	5

	Strana
DODACI ZA JUHE, UMAKE.	
HLADNE UMAKE.	
Biskvit uljevuše	16
Francuska umaka	21
Haše-konsomé	17
Hljepčići od hrustava tijesta	19
Holandeška majoneza	25
Hren sa bademima	26
Hren sa jabukama	26
Hren sa narančama	26
Kolač od pluća	15
Konsomé	17
Konsomé od možđana	17
Konsomé od peradi	17
Kraljevske uljevuše	15
Kriške od slezena	19
Kuhana majoneza	25
Lijevanci ili kapanci	14
Lokuma	15
Majoneza od kuhanih žutanjaka	25
Majoneza od maslaca	25
Majoneza sa sirovim žutanjcima	24
Maslac od raka	26
Maslac od sardelica	27
Maslac od divljači	27
Maslac sa gorušicom	27
Poljska umaka	22
Prženi grašak	14
Prženi riblji valjušci	14
Riblji valjušci	14
Risotto	19
Savijača od slezena	15
Tartar umaka	25
Tirolski valjušci	13

	Strana
Torbice od pluća	15
Uljevuše od jetara	16
Uljevuše od krumpira	17
Uljevuše od možđana	16
Uljevuše od šunke	16
Umaka od gorušice	20
Umaka od jelen gljiva	23
Umaka od kapari	20
Umaka od kapari sa gorušicom	21
Umaka od krumpira sa sardelicama	21
Umaka od krastavaca	24
Umaka od limuna	22
Umaka od maslaca	20
Umaka od naranča	22
Umaka od raka	20
Umaka od rotkvice	23
Umaka od sardelica	23
Umaka od sardelica hladna	23
Umaka od sleđa	24
Umaka od vlakanaca	24
Umaka od voća	22
Umaka od vrganja	23
Valjušci od jetara	13
Valjušci od krupice	13
Valjušci od mrvica	12
Valjušci od slanine	13
Vandli od faširane teletine	19
Vandli od jetara	18
Vandli od mozga	18
Vandli od raka	18
Žličnjaci od maslaca	15

II. Jela od jaja. — Nabujci. — Omelete. — Ragui.

	Strana
Bavarska jaja	34
Bijeli ragu	45
Fritate od mozga	41
Fritate od šunke	41
Haše rizoto	42
Haše uštipci	43
Hladna jaja sa jezikom	34
Hladna nadjevena jaja	31
Izgubljena jaja	33
Jaja sa gljivama	34
Jaja sa parmezanom	31
Jaja u rajčicama	34
Jaja sa rajčicama	33
Kajgana sa gljivama	33
Kajgana sa slaninom	32
Kobasice u maslenom tijestu	40
Kolač od mesa	39
Kolač od šunke	38
Krema od šunke	38
Krokete od šunke	41
Krokete od teletine	41
Krpice sa šunkom	41
Lepinja od jaja	32
Makaroni-nabujak	36
Masleno tijesto za paštete i ragu	43
Milaneški makaroni	38
Mrki ragu	44
Nabujak od cvjetače	35
Nabujak od gljiva	35
Nabujak od jaja	33
Nabujak od mesa	34
Nabujak od možđana	36
Nabujak od raka	37
Nabujak od rezanaca	37
Nabujak od sira u školjkama	36
Nabujak od sira	35
Nabujak od šunke	35
Nabujak od variva	37
Nadjevna jaja	31
Omeleta od gljivica	39
Omeleta od jaja	32
Omeleta od mesa	39
Omeleta od šunke	39
Omeleta od variva	40
Omeleta sa uđenim mesom	40
Pikantna hrana od jaja	32
Pikantna jaja	31
Pikantne pogačice	42
Pržene gljive	43
Pogačice od šunke	42
Ragu od kokoši	45
Ragu od raka	45
Ragu od teleće glave	46
Ragu-kroket	43
Rogu u školjkama	46
Ragu za nadjev	44
Rizoto	47
Rizoto od bubrega	47
Rizoto od peradi	47
Rizoto od raka	48
Roulada od jaja	32
Spržnica	37

	Strana
Srneći ragu	46
Teleći ragu	44
Tirolska kajgana	33
Valjušci od šunke	40

PAŠTETE. PRIREĐIVANJE JELA OD RIBA. ŠALATE.

	Strana
Artičoke s umakom	81
Bugarska riba	72
Bugarsko zelje	78
Cvjetača sa sirom parmezanom	80
Faš od guščih jetara s majomezom i aspikom	61
Faš od sleđa	73
Galantina od kokoši	59
Galantina od telećih prsiju	58
Gibanica od mesa	56
Goveđi jezik sa madeira umakom	65
Gušća jetra sa bademima	62
Gušća jetra sa lukom	62
Gušća jetra u aspiku	61
Jetrenica	58
Jezik na poljački način	65
Jezik sa sardelicama	64
Jezik sa umakom od kapari	65
Karfiola sa šunkom	80
Kečiga sa tatar umakom	71
Kobasica od guščih jetara	58
Kobasica od kela	77
Kobasica od raka	74
Kolač od guščih jetara	60
Kostanji kao varivo	82
Kriške od zečje paštete	55
Laška šalata	76
Laška šalata u kalupu	77
Lovačka štruca	57
Majoneza od jastoga	74
Male ragu paštetice	56
Mozaik kobasa	57
Možđani u hladetini	63
Nadjevene artičoke	81
Nadjevene gljive	82
Nadjevene jurgete	79
Nadjevena koraba	79
Nadjeveni krumpir	79
Nadjeveni luk	81
Nadjevena paprika	80
Nadjevene rajčice	80
Parena gušća petra	61
Pastrve u aspiku	69
Pastrve u ulju pečene	69
Pašteta od gnjetla (fazana)	53
Pašteta od govedine	53
Pašteta od guščih jetara	51
Pašteta od guščih jetara u tijestu	52
Pašteta od kokoši	52
Pašteta od srne	54
Pašteta od zeca	53
Pile sa majonezom	63
Pomiješana šalata od povrća	76
Pržena cvjetača	81
Raci sa mozgom	73
Raci u vinu kuhani	73
Ragu od krapa	70
Ragu pašteta	55
Raščupana štuka	71
Rasoljeni jezik	64
Riba u majonezi	71
Riblja pašteta	54
Riblja šalata	77
Savijeni sleđevi	72
Sir od jetara	56
Sleđovska gozba	72
Smuđ sa majonezom	71
Som sa umakom od kapari	72
Strasburška pašteta od guščih jetara	51
Šalata od krumpira sa sardelicama	75
Šalata od šparge	75
Šalata od ljeće	75
Šaran kiseli	69
Šaran u mrkoj umaci	70
Špikana gušća jetra	62
Štuka sa sardelicama	70
Šunka sa zeljem	78
Teleća but povezana	64
Teleći jezičići	65
Teleći možđani sa majonezom	63
Tištenica	57
Topla pašteta	55
Zečja galantina	59
Zečji kolač u hladetini	60

III. Pečenke. — Govedina. — Teletina. — Svinjetina. — Divljač. — Perad.

	Strana
Biftek	90
Biftek na drugi način	90
Bravenjaci	103
But od jelena	97
But od srne s umakom	98
Čevap	97
Dalmatinska teleća pečenka	92
Divlje patke	103
Domaća patka nadjevena	103
Faširani gnjetao (fazan)	100
Faširana guskina prsa	104
Faširani pilići	108
Faširana svinjska but	95
Fileti od jelena	98
Goveđa pečenka sa pikantnom umakom	88
Goveđa pečenka sa sirom parmezanom	91
Goveđa roulada	87
Goveđi filet	91
Hladni salmis od jarebica	102
Hrbat od jelena	98
Hrbat od srne	98
Kalbsteki	92
Kotleti sa paprikom	96
Kraljevski popečci	93
Nadjeveni golubi	104
Nadjeveni pilići	106
Nadjevene pržolice	89
Nadjeveni puran	105
Nadjevena teleća prsa	95
Našpikani pilići	106
Parena govedina	87
Parene jarebice	101
Pečeni but od srne	98
Pečene jarebice	101
Pečenka sa šljivama	91
Pečen gnjetao	100
Pečen zec	98
Pikantni popečci	93
Pilići sa nadjevom od možđana	108
Pilići sa nadjevom od jetara	108
Pilići sa korjenjem	108
Pilići sa krumpirom i kapari	107
Pilići sa nadjevom od raka	106
Pilići sa paprikom	107
Pilići sa sardeljicama	106
Pilići sa sardeljicama i limunom	106
Pisana pečenka	96
Pisana pečenka sa sokom od divljači	90
Pisana pečenka u maslenom tijestu	90
Pisana pečenka naravno	90
Popečci sa gljivama	94
Popečci sa rajčicama	93
Prepelice	103
Proparene pržoljice	89
Pržoljice s lukom	88
Pržoljice s umakom od skorupa	89
Puran sa gušćim jetrima i jelen-gljivama	105
Puran sa nadjevom od badema	105
Rampstek	88
Rajnska pečenka	89
Rasoljen svinjski but	96
Rasol za divljač	97
Rostbif	88
Salmis od gnjetla	101
Salmis od jarebica	101
Savijena goveđa pečenka	87
Savijeni teleći popečci	93
Savijene teleće prsi	95
Savijeni bubrežnjak	95
Svinjski filet	97
Svinjski haše	96
Špikani golubi	104
Šljuke sa fašom	102
Teletina kao tunina	92
Teleći but upirjan	91
Teleći kotleti u papiru	94
Tobožnje jarebice sa fašom od šljuke	107
Upirjani gnjetao	100
Upirjana guska	103
Upirjana guskina prsa	104
Upirjani pilići	106
Upirjani puran	105
Upirjani zec	99
Zagrebački popečci	93
Zec s borovicom	99
Zec s umakom	99

IV. Torte. — Kolači od maslaca. — Savijače. — Sitne poslastice.

	Strana
Alkina torta	111
Aloe torta	136
Anina torta	113
Apoštolska pogača	184
Bechamel nabujak	197
Beogradska torta	113
Bijeli kolač od trešanja	151
Bijeli kolač od trešanja sa bademima	152
Bjeli nabujak od limuna	198
Biskvit	146
Biskvit na drugi način	146
Biskupski kruh	148
Biskvit naduvka	183
Biskvit roulada	153
Biskvit torta sa maslacem	119
Blic-torta	118
Bosanska torta	142
Božićni kruh	235
Buhtli	173
Burgundski povarak	201
Cakes (keski)	219
Cakes na drugi način	219
Cekinčići	178
Caruso torta	120
Cijevasti uštipci	221
Crnačka glava	139
Crnac u košulji	195
Češka pogača	174
Češke šljoke	180
Češke šljoke drugačije	191
Dječji dvopek	147
Doboš torta	124
Domaća torta	117
Društveni valjušci	194
Dvopek od badema	147
Dvopek od lješnjaka	147
Fanjki	187
Fanjki bez maslaca	187
Fanjki sa kvascem	179
Fina mutvara	190
Fine pogačice od ocviraka	186
Filibus	224
Gigerli	231
Gljive	232
Gorski dub	160
Gospojinski hiri	169
Grillage-krema	238
Grillage prallines	234
Grillage nabujak	196
Grillage torta	142
Grillage torta drukčije	143
Gubičice	163
Gužvara	171
Hladno skvašeno tijesto za roščiće	176
Hrbat od srne	155
Husarski uštipci	220
Ideal krema	237
Indijanci	231
Indijska torta	137
Ivanjska torta	135
Ivy torta	144
Jabučni kolač od maslenog tijesta	162
Jabuke sa rižom	203
Jabuke u kabanici	163
Jabuke u vinskom tijestu	188
Jelenin kolač	149
Jelkina torta	113
Jež	139
Josipina torta	112
Kapucinska pogača	171
Karlbadski kolutići	228
Karte sa bademima	225
Karte sa cimetom	225
Kocke od maraskina	233
Kolač od badema i maslenog tijesta	162
Kolač od kajsija	153
Kolač od maka	150
Kolač od meda	149
Kolač od mirodija	148
Kolač od ribizla	153
Kolač od rozina	149
Kolač od snijega	148
Kolač od trešanja	151
Kolač od trešanja sa praškom za pecivo	152
Kolač od višanja	150
Kolač od višanja sa bademima	152
Kolač od višanja sa prelivom	152
Kolutići s čokoladom	229
Kolutići s kajsijama	229
Kolutići s vanilijom	229
Kolutići za čaj	229
Kneževska torta	136

Strana

Kraljevski kolač 149
Kraljevski nabujak 195
Kraljevska torta 114
Kraljevski uštipci 220
Kraljevske žemićke 225
Krema od ananasa uleđena . . 239
Krema od badema 236
Krema od čokolade 236
Krema od čokolade uleđena . . 239
Krema od jagoda uleđena . . 239
Krema od kave 238
Krema od kestena 237
Krema od lješnjaka 237
Krema od lješnjaka uleđena . . 239
Krema od vanilije 235
Krema od vanilije drugačije . . 238
Krema od vanilije sa tučenim skorupom 238
Krema od vina 236
Krema sa rižom pečena 204
Krem-tortice 228
Krema u pari 205
Kriške od jabuka 156
Kriške od jabuka drugačije . . 157
Kriške od jabuka sa praškom . 157
Kriške od jabuka sa salom . . 157
Kriške od kreme 161
Kriške od krupice 191
Kriške od pjene 161
Kriške od skorupa 192
Kriške za kavu 185
Krivi paprenjaci 227
Krive salame 233
Krpice od sira 189
Krugljice od badema 232
Krugljice od čokolade 232
Kruh od badema 147
Kruh od čokolade 148
Kruh od čokolade sa snijegom 148
Kruh od mekinja 233
Kruh od maslaca 225
Kruh od krumpira 184
Krušna torta 143
Kugler torta 138
Kuhana savijača od krupice . . 166
Lađice od ribizla 230
Lijevci od kreme 223
Linački nabujak 198
Linska torta 116
Linska torta s tvrdo kuhanim jajima 116

Strana

Linska torta s bademima . . 116
Listna torta od maslena tijesta 162
Listna torta 119
Ljerkina torta 112
Ljubovna pisma 223
Magdalenin kolač 154
Male piškote 219
Marcipanske gomoljike 222
Marcipan s orasima 231
Masleno tijesto 161
Masleno tijesto s pjenicom . . 164
Mliječni kruh 183
Mliječna štruca 183
Mokka-torta 123
Mramorni kolač s praškom . . 154
Hramorna torta 119
Moser torta 137
Mrka linska torta 116
Mrki kolač od trešanja s maslacem 151
Mrki medenjaci 227
Mrka torka 123
Muškaconi 224
Mutvara sa bademima 190
Mutvara sa krupicom 191
Mutvara sa skorupom 191
Mutvara sa žemljom 191
Nabujak od badema 199
Nabujak od badema drugačije . 199
Nabujak od badema sa krupicom 200
Nabujak od brašna 196
Nabujak od čokolade 200
Nabujak od čokolade (drugačije) 201
Nabujak od datulja 204
Nabujak od kave 197
Nabujak od karamela 196
Nabujak od krupice 199
Nabujak od kave drugačije . . 197
Nabujak od limuna 198
Nabujak od lješnjaka 200
Nabujak od kestena 201
Nabujak od kreme 202
Nabujak od oraha 200
Nabujak od narandža 205
Nabujak od riže 196
Nabujak od skorupa s bademima 199
Nabujak od žemlje 195
Nadjevena Sacher-torta 115
Nadjeveni medenjaci 226
Naduvka 180
Naduvka sa čokoladom . . . 181

Strana

Naduvka s kvascem 181
Naduvka s makom 182
Naduvka sa skorupom 181
Najfiniji biskvit 146
Namiješani biskvit 146
Non plus ultra 221
Nürnberški medenjaci 228
Nürnberški poljupci 213
Obiteljski valjušci 194
Ocaklina od čokolade 207
Ocaklina od kave 208
Ocaklina od karamela 208
Ocaklina od limuna 208
Ocaklina od punča 207
Ocaklina od šećera 207
Omeletta s mlijekom 204
Omelette soufflé 203
Orasi s medom 235
Osje gnijezdo 173
Osječka torta 144
Ošećereni bademi 233
Pahuljice 188
Palačinke 189
Palačinke s nadjevom od badema 189
Paprenjaci 227
Pavlinske kriške 226
Pecivo za kavu i čaj 185
Perečići s čokoladom 230
Perečići s janušem 230
Pišinger-torta 122
Pješčana torta 118
Pješčana torta sa čokoladom . 118
Pješčana torta tučena 118
Ploške od badema 158
Ploške od čokolade 154
Ploške crvenoga križa 160
Ploške od čokolade s bademima 158
Ploške od kave 159
Ploške od lješnjaka 158
Ploške od oraha 159
Ploške od oraha sa rozinama . 159
Plum-pudding 202
Pogača od badema 171
Pogača od čokolade 186
Pogača sa kvascem 168
Pogača s makom 172
Pogača s orasima 173
Pogača od sira 170
Pogača od šljiva 171
Pogača od višanja 169

Strana

Pogača od višanja s prelivom . 169
Pogačice od bjelanjca 177
Pogačice od ocviraka 186
Pokladnice s vrhnjem 179
Pokladni uštipci 178
Poljačka hrana od jagoda . . . 239
Poljupci od badema 212
Poljupci od badema drukčije . 213
Poljupci od citronata 212
Poljupci od čokolade 212
Poljupci od datulja 211
Poljupci od kajsija 214
Poljupci od lješnjaka 211
Poljupci od kave 212
Poljupci od oraha 213
Poljupci od smokava 211
Poljupci od prženih lješnjaka . 213
Poslastice od badema 231
Poslastice od datulja 223
Poslastice od oraha 223
Poslastice od oraha drukčije . 230
Povarak od biskvita 202
Povarak od pjene 198
Povarak od vina 201
Požunski roščići 176
Prhki kolači od ribizla . . . 153
Prhka Sacher torta 115
Prhka torta od lješnjaka . . . 127
Pržene jabuke 188
Pržena slama 189
Punč-roulada 150
Punč torta 135
Reform-torta 126
Rezanci pareni 177
Riža sa čokoladom 240
Riža sa voćem 240
Rokoko torta 129
Roulada od badema 156
Roulada od čokolade 156
Roulada s orasima 155
Roulada s orasima drukčije . . 155
Roščići od badema 217
Roščići bez jaja 175
Roščići fini 175
Roščići od maslena tijesta . . . 163
Roščići od rozina 217
Roščići od oraha 217
Roščići s limunom 226
Roščići s orasima (drukčije) . . 177
Roščići s pjenicom 175

Strana

Roščići ujedinjena 216
Sacher-torta 114
Sacher torta na drugi način . . 115
Salonski bonboni 234
Samostanski uštipci 220
Sašina torta 144
Savijača od badema 167
Savijača od jabuka 165
Savijača od jabuka s vrhnjem . 168
Savijača od kave 167
Savijača od krumpira 166
Savijača od krupice 155
Savijača od maka 168
Savijača od riže 166
Savijača od sira 165
Savijača od snijega 167
Savijača od trešanja 168
Savijača od vrhnja 165
Sladoled od čokolade 241
Sladoled od kave 241
Sladoled od limuna 241
Sladoled od lješnjaka 241
Sladoled od narandže 242
Sladoled od vanilije 241
Sladoled od voća 241
Slani štapići 216
Sniježni žličnjaci 240
Solnogradski žličnjaci 192
Stella-torta 129
Suha torta od lješnjaka 127
Sukana naduvka 182
Svodići od badema 217
Svodići od badema drukčije . . 218
Svodići od grillagea 218
Svodići od vanilije 218
Šato od badema 206
Šato od čokolade 206
Šato od karamela 206
Šato od kave 206
Šato od mlijeka 205
Šato od narandže 207
Šato od oraha 206
Šato od punča 207
Šato sa cijelim jajima 205
Šato od vina 206
Šećerna torta 117
Šipkice od badema 224
Šipkice sa sirom za čaj 163
Šljoke s parmezanom 180
Šneider torta 122

Strana

Šneider torta najfinija 123
Španjolske poslastice 234
Štajerski rezanci 192
Štapići od čokolade 215
Štapići od čokolade drukčije . 215
Štapići od limuna 214
Štapići od mirodija 215
Štapići od oraha 214
Štapići od oraha drukčije . . 215
Štapići od vanilije 214
Štapići od voća 215
Štapići sa kuminom 216
Što dulje to bolje 218
Štrcani uštipci 186
Štrukli 167
Tijesto za savijače 165
Tirolska pogača 172
Toplo tučeni biskvit 146
Torta od alpinskog maslaca . . 138
Torta od ananasa s kremom . . 133
Torta od badema 141
Torta od badema suha 141
Torta od biskvita 138
Torta od citronata 133
Torta od čokolade s kruhom . 140
Torta od čokolade s bademima . 139
Torta od čokolade s maslacem . 140
Torta od čokolade s lješnicima i bademima 140
Torta od čokolade s rumom . . 140
Torta od datula 132
Torta od guščije masti 120
Torta od jabuka 131
Torta od jabuka drugačije . . 132
Torta od jagoda 132
Torta od jagoda drukčije . . . 132
Torta od kave 123
Torta od kajsija 137
Torta od kave s kremom . . . 124
Torta od kostanja 130
Torta od kostanja drukčije . . 131
Torta od kostanja sa tučenim skorupom 131
Torta od krupice 136
Torta od lješnjaka 126
Torta od lješnjaka sa čokoladom 127
Torta od lješnjaka sa tučenim skorupom 128
Torta od lješnjaka sa kremom od jagoda 128
Torta od maka 126

Strana

Torta od mrko prženih lješnjaka 128
Torta od mrvica 136
Torta od naranče 129
Torta od naranče nadjevena . 130
Torta od naranče s maslacem . 130
Torta od oraha 124
Torta od oraha nadjevena . . 124
Torta od oraha s kremom . . 125
Torta od oraha s maslacem . . 125
Torta od pjene 143
Torta od posija 142
Torta od prženih oraha . . . 125
Torta od ruma 135
Torta od sira 120
Torta od smokava 134
Torta od vanilije 121
Torta od voća 133
Torta od voća sa kremom . . . 134
Torta sa pjenicom 121
Torta sv. Save 145
Trougli jastučići 188
Ugursuska torta 119
Ulmski kolač 150

Strana

Uskrsni kruh 186
Uštipci od cimeta 187
Uštipci od cimeta sa kvascem . 179
Uštipci od čokolade 221
Uštipci od kreme 188
Uštipci od oraha 219
Uštipci od oraha drukčije . . . 220
Uštipci od sala 164
Uštipci od sira 164
Valjci od oraha 177
Valjci od pjene 152
Valjušci sa kajsijama 193
Valjušci sa pjenicom 193
Valjušci od sira 194
Valjušci sa šljivama 193
Valjušci sa trešnjama 194
Vjetropiri 222
Vražje pilule 232
Westalski roščići 176
Zagrebačka torta 114
Zdravstvena naduvka 183
Zlatičina torta 111
Žličnjaci od snijega 240

V. Ukuhavanje voća. — Pekmezi. — Smješe. — Voćne drhtalice. — Voćni sokovi.

Ananas 259
Ananas na drugi način 259
Breskve 255
Brusnice (Preiselbeeren) . . . 270
Dekorativne smješe 261
Dinje 259
Drhtalica od nezrelog grožđa . 267
Drhtalica od ogrozda 267
Dunje 255
Grožđice (ribiz) 254
Jagode 252
Jabučna drhtalica 267
Jeftina smješa 262
Kitajske narandže 259
Kruške u soku od brusnica . . 270
Kruške 257
Kruške na drugi način 257
Kupine 255
Maline 252
Mandalice 255
Mednice 256
Mušmule 257
Ogrozd 254
Opća pravila kod ukuhavanja voća 247
Orasi 258
Pekmez od bundeva 265
Pekmez od jabuka 263
Pekmez od jagode 265
Pekmez od krušaka 264
Pekmez od mandalica 265
Pekmez miješani 266
Pekmez od mrkve 266
Pekmez od ogrozda 265
Pekmez od rajčica 266
Pekmez od ribiza i malina . . 265
Pekmez od trešanja 264
Pekmez od šljiva 264
Podušeno voće 263
Posve ukuhano voće u šećeru . 252
Rane šljive 256

	Strana
Smješe	260
Smješa od crvenih i zelenih rajčica	262
Smokve	259
Sok od jabuka	268
Sok od jagoda	268
Sok od krušaka	268
Sok od ogrozda	268
Šipak	258
Šljive	255
Trešnje	254
Voćne drhtalice	267
Voćni sokovi	267
Voćni ocat za limunade	269
Voće sa octom	269
Zeleni pasulj	260
Zerdelije	256
Zerdelije na drugi način	256

JUHE

DODACI K JUHAMA - UMACI (SOSI)

1 Savršena kuharica

I. Juhe.

1. Goveđa juha.

1 kg govedine,
2 l vode,
2 mrkve,
1 peršin,
krišku kelja,
komad karfijola i korabe,
nekoliko zrna papra,
malo luka i češnjaka.

1 kg govedine pristavi sa dvije litre hladne vode. Po prilici nakon pol sata bacati će pjenu, koju oberi. Onda soli, pak dodaj 2 osrednje mrkve, korijen peršina, krišku kelja, komadić karfijola i korabe, nekoliko kolutića zapečenog luka, malko češnjaka i nekoliko zrnaca papra. Sve skupa neka lagano kuha barem 2½ sata, onda se meso izvadi, juha ocijedi i posluži.

2. Mrka juha.

Mast,
luk kolut. izrezan,
1 kg suhe govedine,
½ dg teletine,
12 dg suhe šunke,
2 l vode,
korijenje i mirodije.

U šerpinju metni malo masti, oveliki luk kolutasto izreži, pa sa 1 kg. suhe govedine, ½ kg. teletine i 12 dkg. suhe šunke skupa pirjani, dok postane tamno-mrke boje. Onda nalij sa 2 l vode, neka prokuha, dolij još i hladne vode, pak dodaj korijenje i mirodije kao za goveđu juhu i sve skupa kuhaj po prilici 2 sata.

3. Krepka juha.

1 kg mršave govedine,
1 kg teletine,
1 stara kokoš,
4 l vode,
korijenje.

Razreži 1 kg mršave govedine, 1 kg teletine, 1 staru kokoš, sve skupa pristavi sa 4 l vode pa neka 1 sat kuha. Sada dodaj razno

korijenje pa neka sve skupa još dva sata kuha, zatim se juha kroz čistu krpu procijedi.

4. Krepka juha na drugi način.

½ kg sitno isječenog mesa,
korijenje i mirodije,
3 l vode,
½ kg govedine,
½ pečenoga pileta,
malo luka i češnjaka.

½ kg sitno isječenog mesa pristavi sa korijenjem, mirodijama i 3 l vode. Kada uzavri, dodaj još ½ kg govedine i ½ pečenog pileta. Sve skupa neka kuha barem tri sata; onda meso izvadi, juhu ocijedi, bjelanjcem od jaja očisti i kroz sukno prokaplji. Sa juhom posluži upirjano varivo bilo koje vrsti i razrezano meso.

5. Kokošja juha.

Kokoš, korijenje.

Oveću kokoš nalij hladnom vodom, osoli i pristavi na ognjište. Čim uzavrije dodaj korijenje. 2—3 sata neka lagano kuha, onda juhu ocijedi i posluži razrezanim kokošjim mesom zajedno sa želudcem i jetrima i sa nekoliko komadića cvjetače (karfiole).

6. Stučena kokošja juha.

6 dg maslaca,
3 jelengljive,
1 kokoš,
½ l goveđe juhe,
2 l vode ili juhe,
sol
8 dg upirjane riže,
4 žutanjka,

U šerpinju metni 6 dkg maslaca, nešto peršina, 3 jelen-gljive i 1 kokoš pa neka sve skupa pirjani. Zatim nalij sa ½ l goveđe juhe ili vode pa neka kuha dok omekne. Sada kokoš izvadi, kožu s nje oderi, izriješene kosti u mužaru stuci, pa ih opet metni u šerpinju, gdje se kokoš pirjanila i nalij 2 l juhe ili vode i dobro prokuhaj. K očišćenom kokošjem mesu doda se 8 dkg upirjane riže, meso i rižu skupa stuci u mužaru, pa sad stavi u juhu, soli i još ½ sata kuhaj. Zatim procijedi (protjeraj kroz sito) sa 4 tvrdo kuhana žutanjka, lonac s juhom metni u vruću vodu, da

više ne kuha, pa češće promiješaj. Ovu juhu posluži sa prženom žemljom ili prženim graškom.

7. Juha od fazana (gnjetla).

8 dk maslaca,
malo peršina i
vrganj izrezan
i gnjeteo
2 l vode ili juhe,
sol,
8 dk kuhanog sagovca,
4 žutanjka,
malo madeira vina.

U šerpinju metni 8 dkg maslaca, nešto peršina, nekoliko kriška vrganjaca zatim malog gnjetla pa neka se pirjani uz nadolijevanje s juhom, dok gnjetao omekne. Onda mu kožu oderi, kosti izriješi i stuci, stavi natrag u šerpinju, nalij sa 2 l juhe ili vode, soli i dobro prokuhaj. K očišćenom mesu dodaj 8 dkg kuhanog sagovca, skupa stuci u mužaru pa sada metni u juhu da još ½ sata kuha. Zatim pasiraj sve za 4 tvrda žutanjka, dodaj malko madeira-vina, onda stavi šerpinju s juhom u vruću vodu, da više ne kuha. Ova juha jednako se pravi od zeca ili od koje druge divljači.

8. Teleća puré-juha.

6 dg maslaca,
½ kg fašir. peč. mesa,
luk i peršin,
8 dk upirjane riže
1 l vode.

Uzmi nešto luka i peršina sa 6 dkg maslaca, onda dodaj ½ kg faširanog (sitno isječenog) pečenog telećeg mesa i 8 dkg upirjane riže. Sve ovo nalij sa 2 l hladne vode dok riža posve omekne, onda pasiraj i sa prženim ploškama žemlje posluži.

9. Juha od stučenih jetara.

½ kg telećih jetara,
1 luk,
1 vrganj,
3 žemlje,
2 jaja,
3 l goveđe juhe,
3 žutanjka,
¼ l vrhnja.

½ kg telećih jetara listasto izreži, omuči i u vrućoj masti ufrigaj. Zatim jetra izvadi, u mast stavi 1 kolutasto izrezani luk, 1

vrganjac, 3 tankolisto izrezane žemlje, 2 cijela jaja i sve skupa peci, dok dobro smekne. Pečeno dodaj jetrima, sve skupa u mužaru stuci, nalij sa 3 l govede juhe ili vode pa neka polako 1 sat kuha. Onda cijelu smjesu pasiraj, začini mirodijama pa još sa 3 žutanjka i ¼ l skorupa prokrkljaj (šprudlaj). Sa juhom posluži pržene ploške žemlje.

10. Juha od zelja (kupusa).

1 tanjur zelja,	1 l vode,
10 dk masti,	suha kobasa,
⅛ l brašna,	pečena jetra,
1 luk,	uđeno meso.

Tanjur zelja mekano skuhaj. U šerpinju metni 10 dkg masti, ⅛ brašna, nešto sitno isječenog luka, pa skupa prži. Prženo nalij sa 1 l vode, dodaj kupus, začini i prokuhaj. U zdjelu za juhu metni listasto narezane kuhane udjene kobase, nešto pečenih jetara i udjenog mesa.

11. Juha od korijenja.

Mrkva, grašak, zeleni pasulj, korabica i kelj pirjani se svako posebice, dok bude meko; onda smiješaj sve skupa, govođom juhom nalij pečeno na male komadiće izrezano teleće meso stavi unutra i još jednom neka prokuha. K tomu posluži prženi grašak.

12. Juha od žlijezdi.

Teleće žlijezde kockasto izreži i u maslacu sprži. Međutim načini zapržak od 8 dkg maslaca i 6 dkg brašna, dodaj malko sitno isječenog luka i peršina, konačno pržene žlijezde, nalij juhom ili vodom, dodaj malko kuhanoga zelenoga graška i glavice šparge i sve skupa neka prokuha. Za dodatak načini valjuške od mrvica. (Br. 36.)

13. Juha od teleće glave.

½ teleće glave,	korijenje i papar,
10 dk maslaca,	gljive.
8 dk brašna,	

½ očišćene teleće glave meko skuhaj zajedno sa korijenjem, cijelim paprom i nužnom soli. Kosti izriješi, meso izreži u male,

duguljaste komadiće, metni ih u zapražak od 10 dkg maslaca, 8 dkg brašna te malko isječenog luka i peršina, nalij čorbom, pridodaj nešto upirjanih gljiva, dobro prokuhaj i posluži sa uljevušama od mozga (Hirnschöberl, Br. 54).

14. Juha od možđana.

Možđane kockasto izreži pa u maslacu sa malko luka i papra sprži. Zatim načini zapražak od 8 dkg maslaca i 6 dkg brašna, u koji metni možđane i malko upirjanih gljivica, nalij juhom ili vodom, prokuhaj, konačno ukuhaj u ovu juhu žličnjake od maslaca. (Br. 45.)

15. Dalmatinska juha.

Od kostiju i korijenja načini juhu, kojom nalij zapražak od 8 dkg maslaca i 6dkg brašna; papri i soli i neka dobro prokuha. U juhu možeš metnuti pečeno teleće meso ili ostatke piletine, nešto upirjane riže, maljušne kuhane makarone i ribanog parmezana.

16. Kriva juha od riže.

5 dk maslaca,	nešto kelja,
3 dk luka,	upirjane gljivice
15 dk riže,	parmezan sir.

U 5 dkg maslaca zažuti 3 dkg sitno isječenog luka, dodaj 15 dkg riže, soli i prži, zatim nalij vodom ili juhom, neka se meko skuha, onda dodaj u slanoj vodi kuhani kelj i upirjane gljivice, a može se primiješati i malko sira parmezana.

17. Juha od cvjetače (karfiole).

1 cvjetača,	malo luka i peršina,
8 dk maslaca,	malo vrhnja.
6 dk brašna,	

Cvjetaču razreži u jednake ružice, pa ju u juhi ili vodi mekano skuhaj. Načini zatim od 8 dkg maslaca i 6 dkg brašna svi-

jetli zapražak sa malko isječena luka i peršina, na ovo izlij karfiolu sa juhom, prokuhaj, primješaj još malo skorupa (vrhnja) i posluži sa prženim graškom. (Broj 43.)

18. Pasirana juha od karfiola (cvjetače).

Jednu cvjetaču mekano skuhaj i pasiraj; načini svjetli zapražak od 6 dkg maslaca i 4 dkg brašna, unutra metni pasirano, nalij govedom juhom ili vodom neka dobro prokuha, konačno ukuhaj male valjuške od mrvica (Br. 36.). Kao dodatak možeš upotrebiti na male komadiće izrezane ufrigane teleće nožice.

19. Praška puré-juha.

Krumpire obijeli, na ploške izreži, u slanoj vodi skuhaj i procijedi. Ovo metni u svijetlo-rumenkasti zapražak, nalij juhom pa neka prokuha. Za dodatak upotrebi komadiće udjenog mesa.

20. Juha od krumpira.

Načini mrki zapražak, metni unutra malko sitno isječenoga luka, peršina i paprike, primiješaj kockasto rezanog krumpira, neko vrijeme skupa pirjani, onda nalij vodom ili juhom i neka kuha, dok sve omekne. Za dodatak daj lisnato narezane udjene kobasice ili upirjane gljivice.

21. Juha od kelja.

10 dkg slanine izreži na male kockice i lijepo zarumeni, k tomu dodaj glavicu poput rezanaca izrezanog kelja i pirjani neko vrijeme, zatim umoči, vodom ili juhom nalij i jedan sat neka kuha, onda još dodaj kockasto rezanog krumpira i neka sve kuha, dok krumpir omekne. Za dodatak nareži tankolisto udjene kobasice (Krenwürste).

22. Juha od kruha.

Rastopi 10 dkg kockasto narezane slanine, k tomu umetni nešto sitno narezana crna kruha i luka i sve skupa prži. Na ovo nalij govedu juhu, prokuhaj i pasiraj. K tomu primiješaj nekoliko žlica skorupa i listasto narezane udjene kobasice.

23. Juha od kruha na drugi način.

U dobru govedu juhu metni u masti pržene kockice crna kruha, listasto narezane kobasice i izguljena jaja. (Br. 111.)

24. Poljska juha.

1/8 l graška,	sol i mirodije,
1/8 l pasulja,	8 dk slanine,
1/8 l leće,	½ kg uđenog mesa,
3 žlice ječmene kaše,	½ kg teletine,
2 žlice riže,	1 kokoš,
korijenje i krumpir,	3 l vode.

U lonac stavi 1/8 l graska, 1/8 l pasulja, 1/8 l leće, 3 žlice ječmene kaše, 2 žlice riže, nešto isjeckanog korijenja i krumpira soli, mirodije, 8 dkg kockasto narezane slanine, ½ kg udjenog mesa, ½ kg teletine i jednu kokoš. Na ovo nalij 3 l vode i pokriveno neka lagano kuha.

II. Posne juhe.

25. Riblja juha.

U nešto masti zažuti 3—4 kolutasto izrezana luka, dodaj nožni šiljak paprike, rasječene riblje glave i još nekoliko malih rasječenih riba, list lovora, nekoliko zrna papra, soli i octa po volji, nalij sa 3 l vode pa tad neka barem 2 sata kuha. Zatim pasiraj, u dobivenu čorbu stavi lijepe komade šarana (krapa), soma, 1—2 kečige i prokuhaj. Konačno pridodaj juhi nešto skorupa.

26. Riblja juha na drugi način.

U šerpinju metni komadić maslaca, 2 kolutasto izrezana luka, 2 mrkve, 1 korjen peršina, komadić celera i sve skupa neka lijepo zažuti. K tomu metni razne vrsti riba na komade izrezane i pokriveno neka se pirjani; kašnje prilij 1 l hladne vode, pokrij i opet neka kuha. Kad riba omekne, izvadi ju, korijenje omuči, ulij

još 1 l vode, pa opet neka još 2 sata kuha. Onda čorbu ocijedi, u nju stavi komade riba i posluži sa prženim plošticama žemlje.

27. Nizozemska juha.

16 dk maslaca,
malo brašna,
2 l vode,
korijenje,
16 dk sardeljica,
malo češnjaka i korice od limuna,
1/16 l vrhnja sol i đumbir.

Od 16 dkg maslaca i brašna koliko je potrebno, načini svijetli zapražak. U 2 l vode stavi razrezanog korijenja, 16 dkg smrvljenih sardelica, malko češnjaka i korice od limuna, neka sve dobro prokuha, ovu čorbu ulij u zapražak, još primiješaj 1/16 l skorupa, soli, djumbira i opet neka prokuha. Konačno se juha pasira i posluži sa prženim graškom. (Br. 43.)

28. Juha od štuke.

1 kg mesa od štuke,
10 dk maslaca,
8 dk riže,
2½ l vode.
6 tvrdo kuhanih žutanjaka,

1 kg mesa od štuke speci u pečenjarki. U šerpinju metni 10 dkg maslaca, 8 dkg riže, 2½ l vode i 6 tvrdo kuhanih žutanjaka, pa sve skupa neka kuha. Gotovo pasiraj i sa prženim komadićima žemlje posluži.

29. Krepka posna juha.

Po prilici ½ kg tamno-mrko ufrigane ribe, nekoliko komadića crnog kruha, malo u masti zažućelog luka, te peršin i celer skupa isjecaj, nalij sa 2 l vode, neka se skuha, onda stavi u svijetli zapražak. Gotovo pasiraj i posluži sa popečenim kriškama žemlje.

30. Kisela juha od jaja.

Načini tamni zapražak, unutra metni 2—3 sitno isječena luka i paprike, nalij vodom, soli i 1 sat kuhaj. Onda čorbu procijedi,

kisaj po volji, dodaj list lovora i još jedamput neka prokuha. U kipuću juhu oprezno stuci jaja koliko trebaš i kuhaj, dok se bjelanjci skrute. Prije nego li ćeš poslužiti, prokrkljaj u juhu nekoliko žlica dobra skorupa.

31. Juha od gljivica.

Gljivice pirjani na maslacu sa nešto sitno isječena luka i peršina, dok budu mekane; onda omuči, juhom je zalij, još jednom prokuhaj. Prije nego ćeš poslužiti promiješaj malko vrhnja, a kao dodatak možeš upotrebiti popečene kriške žemlje.

32. Juha od raka.

20 raka,
6 dk maslaca,
1 žlicu brašna,
2 l vode.

20 raka srednje veličine skuhaj u nakiseloj slanoj vodi sa malo kumina i peršina. Škare i repove izriješi iz korepine, koju u mužaru stuci. U šerpinju metni 6 dkg maslaca, u njemu zapeci stučenu korepinu, omuči sa 1 žlicom brašna, nalij 2 l vode ili goveđe juhe pa neka ½ sata kuha; onda juhu pasiraj i ukuhaj u nju male valjuške od mrvica (Br. 36.) Kao dodatak služe škare i repovi.

33. Juha od raka na drugi način.

10 raka,
10 dk maslaca,
4 dk prž, žemlje,
2 komada luka,
10 dk pečene ribe,
2 prž. riblje glave,
3 dk mrkve,
malo kelja,
10 dk riže,
2 l vode.

10 u slanoj vodi kuhanih raka stuci, metni ih sa 10 dkg maslaca u šerpinju, k tomu 4 dkg prženih kriška žemlje, 2 komadića luka, 10 dkg pečene ribe, 2 pržene riblje glave, 3 dkg isječene mrkve, malo kelja i 10 dkg riže. Sve skupa meko upirjani, nalij 2 l vode ili goveđe juhe i dobro prokuhaj. Gotovo pasiraj i sa prženim graškom (br. 43) posluži.

34. Juha od kestena.

1 kg kestena,
komadić sirove šunke,
mala glavica luka,
8 dk maslaca,
1 l govеđe juhe.

1 kg kestena oguli, metni ih u vrelu vodu i pusti ih u njoj, dok uzmogneš tanku kožicu bez muke skinuti, onda metni kestene u šerpinju sa komadićem sirove šunke, malom glavicom luka sitno isječena, 8 dkg maslaca i 1 l govеđe juhe i neka pirjani dok sve meko bude. Onda čorbu pasiraj, dolij još 1 l juhe i posluži sa pečenom žemljom.

35. Stučena riblja juha.

1 kg krapa,
8 dk maslaca,
1 žlica brašna,
malo luka,
1 riba,
2 l vode.

1 kg krapa (šarana) prži zajedno sa glavom, onda sve u mužaru stuci. Od 8 dkg maslaca i 1 žlice brašna načini zapražak, unutra metni malo sitno isječena luka i ribu, nalij sa 2 l vode ili govеđe juhe, soli, pa neka ½ sata kuha; zatim pasiraj i ukuhaj ribje valjuške (br. 41.)

III. Dodaci za juhe.

36. Valjušci od mrvica.

5 dk maslaca,
2 jaja,
1 žemlja,
mrvice.

5 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 2 cijela jaja, jednom u vodi razmekšanom i čvrsto ožetom žemljom, malo soli i toliko mrvica, da dobiješ čvrsto tijesto od kojega pravi male valjuške (okrugljice), koje u juhu ukuhaj.

37. Tirolski valjušci.

3 žemlje,
1/8 kg suhog mesa,
2 jaja,
3/10 l mlijeka,
3 dk brašna.

3 žemlje kockasto izreži te sa 1/8 kg kuhanoga, isječenoga udjenoga mesa promiješaj. Zatim prokrkljaj dva jaja sa 3/10 l mlijeka, prelij preko smjese i pusti da stoji ½ sata. Sada primiješaj 3 dkg brašna, konačno pravi jednako velike okrugle valjuške, koje u juhi ½ sata kuhaj.

38. Valjušci od jetara.

30 dk jetara,
3 dk maslaca,
2 žemlje,
malo papra i luka.

30 dkg jetara sitno sasjeci i pasiraj, 3 dkg maslaca ili masti promiješaj sa jednim jajetom, k tomu primiješaj 2 u vodi razmekšane i čvrsto izažete žemlje, malko papra, soli i zaprženog luka. Iz te smjese pravi male valjuške pa ih u juhu ukuhaj.

39. Valjušci od krupice.

8 dk slanine,
¼ l mlijeka,
1/8 krupice,
1 jaje.

8 dkg kockasto rezane slanine rastopi, onda dodaj ¼ l mlijeka; kad uzavrije ukuhaj 1/8 l krupice i prašak soli pa neka kuha dok postane gusta kaša. Kada se ohladi, primiješaj 1 jaje, onda pravi valjuške i kuhaj ih u juhi ¼ sata.

40. Valjušci od slanine.

14 dk slanine,
24 dk žemlje,
6 dk maslaca,
3 žutanjka,
2 cijela jaja,
6 dk brašna.

14 dkg kockasto rezane slanine svrući i promiješaj sa 24 dkg kockasto rezane u mlijeku ovlažene žemlje. Zatim pjenasto pro-

miješaj 6 dkg maslaca sa 3 žutanjka, 2 cijela jaja, nešto soli i 6 dkg brašna, ovo primiješaj k žemlji, ¼ sata neka pokriveno stoji, zatim pravi valjuške i ukuhaj ih u juhu.

41. Riblji valjušci.

7 dk maslaca,
2 žutanjka,
10 dk ribe,
1 žlicu vrhnja,
sol, papar, mrvice i brašno

7 dkg maslaca dobro promiješaj sa 2 žutanjka, zatim dodaj: 10 dkg kuhane od kostiju očišćene ribe, 1 žlicu vrhnja, prašak soli, papra, mrvica i brašna toliko, da se stvori prilično čvrsta masa. Od toga pravi male okrugljice, pa ih u riblju juhu ukuhaj.

42. Prženi riblji valjušci.

25 dk riba,
7 dk maslaca,
4 jaja,
2 žemlje,
3 žutanjka.

25 dkg kuhane ribe očisti od kostiju, kožu oderi i rastrgaj na male komadiće. Zatim dobro promiješaj 7 dkg maslaca, dodaj ribu, od 3 jaja kajganu, 2 u vodi ovlažene i izažete žemlje, trunak soli, 1 cijelo jaje i 3 žutanjka; sve skupa dobro smiješaj, načini male valjuške, uvaljaj ih u mrvicama i prži u vrućoj masti.

43. Prženi grašak.

¼ l mlijeka,
1 jaje,
malo brašna i soli.

Prokrkljaj ¼ mlijeka sa jednim jajetom, malo soli i toliko brašna da dobiješ tanko prokapljivo tijesto, koje kroz ribež ukapljuj u vruću mast, pa uz neprestano drmanje svjetlo-žuto sprži.

44. Lijevanci ili kapanci.

Načini tijesto kao za prženi grašak (br. 43.), samo ga ukuhaj u vrelu juhu.

45. Žličnjaci od maslaca.

10 dk maslaca,
2 žutanjka,
20 dk brašna,
snijeg od 2 bjelanjka.

Čvrsto razmiješaj 10 dkg maslaca, primiješaj 2 žutanjka, 20 dkg brašna, snijeg od 2 bjelanjka i mrvu soli. Od ove smjese reži žličicom male žličnjake i ukuhaj ih u juhu.

46. Kolač od pluća.

Kuhana i faširana teleća pluća upirjani na maslacu sa sitno isječenim lukom, soli i papri. Ovu smjesu različi po rastegnutom tijestu, zasuči i speci. Pečeno razreži na male komade.

47. Torbice od pluća (Lungen-Tascherl.)

Načini tijesto kao za rezance, tanko ga razvaljaj, bjelanjcem oliči, pa od smjese kao za kolač (br. 46.) pravi po mlincu male kupčiće, pokrij ih drugim mlincem, s kotačićem za torbice (Radel-Tascherl) izubčaj i u juhu ukuhaj.

48. Lokuma (Schlick-Krapfen.)

Načini tijesto kao za rezance, razvaljaj ga, bjelanjcem namaži, od hašea načini po njemu kupčiće, pokrij ih drugim mlincem, okruglim kalupčićem izreži i u juhu ukuhaj.

49. Savijača od slezena. (Milz-Roulade.)

Teleća slezena očisti od kože i žilica i propasiraj pa sa malo maslaca, sitno isječenog luka, prašak soli i papra poprži, zatim primiješaj 1 jaje. Speci palačinke, gornjom smjesom naliči, jednu na drugu položi, savij u ubrusac, zaveži i ½ sata kuhaj, zatim na komadiće izreži i sa juhom posluži.

50. Kraljevske uljevuše.

6 jaja,
2 žlice brašna,
8 dk maslaca.
sol.

U snijeg od 6 bjelanjaca primiješaj jedan za drugim 6 žutanjaka, 2 žlice brašna, malo soli i 8 dkg otopljenog maslaca. Ovu

smjesu uspi u prst debelo namazanu tepsiju i speci, a pečeno kockasto izreži.

51. Biskvit uljevuše.

3 jaja, 6 dk brašna.

U snijeg od bjelanjca primiješaj jedan za drugim 3 žutanjka, 6 dkg finog brašna i trunak soli, peci u tepsiji prst debelo, pečeno na kocke izreži.

52. Uljevuše od jetara.

8 dk maslaca, 3 žemlje,
2 žutanjka, snijeg od 2 bjelanjka.
15 dk pasiranih jetara,

8 dkg maslaca promiješaj sa 2 žutanjka, dodaj 15 dg pasiranih jetara, mrvu soli i papra, 3 izažete žemlje i od 2 bjelanjca snijeg. Ovu smjesu prst debelo u tepsiji speci, a hladno na male kocke izreži.

53. Uljevuše od šunke.

5 dk maslaca, 5 dk šunke,
2 žutanjka, snijeg od 2 bjelanjka,
2 žemlje,

5 dkg maslaca promiješaj sa 2 žutanjka, dodaj 2 izažete žemlje, 5 dkg isječene šunke i snijeg od 2 bjelanjca. Smjesu prst debelo speci i u kocke izreži.

54. Uljevuše od možđana.

7 dk maslaca, možđani,
4 žutanjka, 1 žlica mrvica,
2 žemlje, snijeg od 3 bjelanjka,
½ luka, sol i papar

7 dkg maslaca razmiješaj sa 4 žutanjka, dodaj 2 izažete žemlje, ½ sa malo isječenog luka upirjanih možđana, 1 žlicu mrvica, sol i papar, snijeg od 3 bjelanjca. Peci kao svake druge uljevuše.

55. Uljevuše od krumpira.

12 dk maslaca, 1/16 l brašna,
6 žutanjka, 16 dk pasiranog krumpira,
1/16 l krupice, snijeg od 6 bjelanjaka.

12 dkg maslaca promiješaj sa 6 žutanjaka, 1/16 l krupice i isto toliko brašna; dodaj 16 dkg pasiranog krumpira i snijeg od 6 bjelanjaca. Dalje postupaj kao kod ostalih uljevuša.

56. Konsome.

5 jaja, 10 žlica juhe govođe.

5 jaja čvrsto prokrkljaj sa 10 žlica dobre, jake govođe juhe, smjesu stavi u namazan kalup, čvrsto ga zaklopi i 1 sat u pari kuhaj. Izvrnuto reži u komade kakove hoćeš, koje stavi u vruću juhu.

57 Konsome od peradi.

Pripravlja se sasvim kao br. 56, samo se mjesto govođe upotrebljuje juha od peradi.

58. Haše-konsome.

24 dk peč. mesa, 3 žutanjka,
1 jelen gljiva, 2 jaja,
1 žemlja, ½ l hladne juhe.

24 dkg pečenoga mesa, 1 jelen-gljivu i 1 izaženu žemlju stuci i pasiraj. Primiješaj 3 žutanjka, 2 cijela jaja, malo soli, papra i ½ l hladne juhe. U dobro namazanom i zaklopljenom kalupu kuhaj 1 sat, a dalje postupaj kao pod br. 56.

59. Konsome od možđana.

Teleći možđani 2 puta, 4 žutanjka,
8 dk maslaca, ½ l govođe juhe,
3 cijela jaja,

1 teleće možđane skuhaj i ocijedi. Uzmi još jedne možđane, isjeckaj ih i propirži sa 8 dkg maslaca, malko luka i peršina; pri-

miješaj 3 cijela jaja i 4 žutanjka, malko soli, papra i ½ l goveđe juhe. Sve ovo dobro prokrkljaj (šprudlaj) i metni u kalup, razrezane možđane položi u tekućinu a dalje postupaj kao pod br. 56.

60. Vandli od mozga.

12 dk mozga,	1 jaje,
2 dk maslaca,	16 dk žemlje,
3 žutanjka,	snijeg od 3 bjelanjka.

12 dkg mozga razmekšaj i propasiraj u duboku zdjelu. Primiješaj 2 dkg maslaca, dodaj 3 žutanjka, 1 jaje, 16 dkg kockasto rezane u mlijeku ovlažene žemlje, trun soli i od 3 bjelanjca snijeg. Male kalupe namaži, omuči, do polovice smjesom napuni i ½ sata u pari kuhaj.

61. Vandli od raka.

12 raka,	6 dk mrvica,
14 dk maslaca,	snijeg od 4 bjelanjka,
4 žutanjka,	malo peršina.

Izriješi repove i škare od 12 raka; korepine stuci sa 14 dkg maslaca, u šerpinji malko proprži, onda pasiraj. Sada dodaj sitno izrezane škare i repove, 4 žutanjka, 6 dkg mrvica, od 4 bjelanjca snijeg, prašak soli i malko peršina. Daljnji postupak kao br. 60.

62. Vandli od jetara.

60 dk telećih jetara,	4 žutanjka,
malo maslaca,	¼ l mrvica,
16 dk žemlje,	snijeg od 4 bjelanjka.
10 dk pjesnatog maslaca,	

60 dkg telećih jetara očisti od kožica i žilica i propasiraj, zatim sa malo maslaca, sitno isječenog luka i peršina poprži. Zatim dodaj 16 dkg izažete žemlje, stuci i pasiraj. Primiješaj 10 dkg pjenasto promiješanog maslaca, 4 žutanjka, malo soli i papra, ¼ l mrvica i snijeg od 4 bjelanjca. Dalje radi kao pod br. 60.

63. Vandli od faširane teletine.

8 dk žemlje,	4 jaja,
34 dk sirove teletine,	1 žutanjak.
6 dk maslaca,	

8 dkg žemlje listasto izreži; mlijekom ovlaži i dotle miješaj na vatri, dok izgleda kao tijesto, zatim pusti da se ohladi. 34 dkg sirove teletine faširaj sa žemljom, 6 dkg maslaca i 2 jaja stuci, dodaj još 2 jaja, 1 žutanjak, malo soli i papra, dalje postupaj kao pod br. 60.

64. Rizoto.

12 dk maslaca,	vrganji i jelen gljive,
½ glavice luka,	30 dk riže.
grašak, ružice od cvjetače	parmezan.
drobnina od peradi,	

U 12 dkg maslaca proprži ½ glavice sitno isječenog luka, dodaj malo listasto izrezanih vrganjaca ili jelen-gljiva pa zajedno neka se još malo pirjani, onda dodaj 30 dkg riže, nalij goveđom juhom i neka kuha dok omekne. U rižu primiješaj kuhanog graška, ružice od cvjetače, drobninu od peradi i pržena u komadiće izrezana jetra. U zdjelu stresi risoto i pospi sirom parmezanom.

65. Križke od slezena.

Teleća slezena,	1 žutanjak,
12 dk maslaca,	16 dk mrvica.
2 jaja,	sol, papar i peršin.

Teleća slezena očisti od kožica i žilica i sasjeci. Promiješaj 12 dkg maslaca, dodaj 2 jaja, 1 žutanjak, slezena, malko soli, papra, peršina i 16 dkg mrvica. Peci u kalupu pa razreži na komadiće kakove hoćeš.

66. Hljebčići od hrustava tijesta (Brandteig-Krapfen).

1½ dcl. vode i jaje,	malo brašna,
1 žutanjak,	1½ dcl brašna,

U 1½ dcl vode i maslaca za jedan orah ukuhaj 1½ dcl brašna. Kad se ohladi dodaj 1 cijelo jaje i 1 žutanjak, pravi male hljebčiće i isprži u vrućoj masti.

IV. Umake (sosi).

67. Umaka od maslaca.

8 dk maslaca,
8 dk brašna,
¼ l goveđe juhe.

8 dkg maslaca metni u šerpinju, neka se svrući, primiješaj 8 dkg brašna, zatim prilijevaj malo po malo ½ l goveđe juhe neka prokuha, onda pasiraj. Ova smjesa može se upotrijebiti za razne umake i variva.

68. Umaka od kapari.

U umaku br. 67. iscijedi sok od 1 limuna i 2 žlice fino isječenih kapari.

69. Umaka od sardelica.

10 dkg pasiranih sardelica primiješaj u umaku od maslaca br. 67.

70. Umaka od raka.

8 raka.

Od 8 raka načini račji maslac, koji čas prije uporabe metni sa izriješenim repovima i škarama u umaku br. 67.

71. Umaka od gorušice, tučena.

8 dk maslaca,
6 žutanjka,
6 žlica franc. gorušice,
sok od ½ limuna,

U kotlić za snijeg metni 8 dkg maslaca, 6 žutanjaka, 6 žlica francuske gorušice, ¼ l hladne goveđe juhe i nožni šiljak soli. Sve ovo na vatri tuci, dok se posve svrući, ali zavrijeti ne smije; onda polagano ukapljuj sok od ½ limuna. Ova umaka upotrebljuje se k ribama i hranama od riba.

72. Francuska umaka.

4 dk brašna,
¼ l vrhnja,
3 žutanjka,
8 dk maslaca od sardelica,
1 zrno češnjaka,
sok od 1 limuna.

U kotlić za snijeg metni 4 dkg brašna, ¼ l vrhnja i miješaj, dok dobiješ glatko tijesto; zatim dodaj 3 žutanjka, 8 dkg maslaca od sardelica, 1 smrvljeno zrno češnjaka, sok od 1 limuna, malo soli i papra. Ovu smjesu tuci na vatri dok se svrući, ali ne smije zavrijeti. Ako bi umaka pregusta bila, razrijedi ju s goveđom čorbom.

73. Hren sa bademima.

¼ l mlijeka,
5 dk brašna,
8 dk maslaca,
malo šećera i soli,
2 žlice ribanog hrena,
1 žlica badema.

¼ l mlijeka i 5 dkg brašna miješaj dok bude posve glatko; ovo ukuhaj u ¼ l kipućeg mlijeka; zatim dodaj 8 dkg maslaca, malko šećera i soli, 2 žlice ribanog hrena i 1 žlicu olupljenih, isječenih badema.

74. Umaka od kapari sa gorušicom.

8 dk maslaca,
8 dk brašna,
6 dk kapari,
zrno češnjaka,
list lovora,
4 žlice juhe i vina.
malo soli, šećera i papra
sok od limuna,
1 žlicu gorušice.

Od 8dkg maslaca i 8 dkg brašna načini zapražak, dodaj 6 dkg fino izrezanih kapari i zrno smrvljenog češnjaka, pirjani, zatim dodaj list lovora, malko soli, šećera i papra, konačno zalij sa 4 žlice vina i juhe. Prije uporabe dodaj malo soka od limuna i 1 žlicu gorušice.

75. Umaka od krumpira sa sardelicama.

1 glavica luka,
8 dk maslaca,
2 krumpira,
6 sardelica,
½ l juhe,
nekoliko žlica skorupa.

Glavicu luka propirži u 8 dkg maslaca ili masti, dodaj 2 velika kuhana propasirana krumpira i 6 sitno isjeckanih sardelica, nalij ½ l juhe, dodaj nekoliko žlica skorupa, pa neka dobro prokuha.

76. Poljska umaka.

8 dk maslaca,
8 dk rozina,
8 dk grožđica,
1 klinčić,
2 dk cimeta,
½ l vina,
6 dk maslaca,
4 dk šećera,
4 dk brašna.

8 dkg oguljenih dugoljasto izrezanih badema, 8 dkg rozina, 1 klinčić, 8 dkg grožđica i 2 dkg cimeta metni u šerpinju, nalij sa ½ l vina i neka dobro prokuha. Medjutim metni u drugu šerpinju 6 dkg maslaca, neka se svrući, onda dodaj 4 dkg šećera. Kako omrkne, dodaj 4 dkg brašna pa neka se zažari, onda prilij ono, što je u vinu kuhano, još jednom neka prokuha, pa posluži sa jezikom, ribama i drugim pečenjem.

77. Umaka od naranđa.

6 dk šećera.
kora od narandže,
sok od 1 limune,
1 oguljena narandža,
malo bijeloga vina.

U umaku br. 67. stavi 6 dkg šećera, malo sitno izrezane kore od naranđe i sok od 1 limuna. K tomu dodaj 1 oguljenu na kocke izrezanu naranđu, nalij malo bijelog vina i prokuhaj.

78. Umaka od limuna

8 dk maslaca,
8 dk brašna,
malo luka,
korica i sok od 1 limuna,
1 žlica franc. gorušice,
1 dk kapari,
goveđa juha.

Načini zapražak od 8 dkg maslaca i 8 dkg brašna, malko sitno isječenog luka, koricu i sok od jednog limuna, 1 žlicu francuske gorušice i 1 dkg kapari, nalij goveđom juhom i prokuhaj. Prije nego li umaku sa vatre odstraniš, prokrkljaj ju sa nekoliko žlica skorupa i 1 žutanjkom.

79. Umaka od voća.

U umaku br. 67. metni 1/8 l zrelih ogrozda, ribizla ili višanja, nalij sa ½ l goveđe juhe ili vina, pa neka prokuha. U tu svrhu

može se i ukuhano voće upotrijebiti. Jednako se pravi umaka od jabuka i tunja, samo što se ovo voće mora na ribežu izribati.

80. Umaka od jelen-gljiva.

1/8 kg očišćenih jelen-gljiva upirjani na maslacu sa nešto peršina, zatim ih metni u umaku br. 67, nalij bijelim vinom i sokom od 1 limuna pa prokuhaj.

81. Umaka od vrganja.

Vrganje upirjani u maslacu, omuči ih i nalij goveđom juhom Prije uporabe dodaj još par žlica skorupa.

82. Umaka od rotkvice.

15 rotkvica,
½ l juhe,
¼ l vrhnja.

Obijeli po prilici 15 malih rotkvica, listasto ih izreži i skuhaj u slanoj vodi. Načini umaku br. 67. u nju metni malo sitno isječena luka, peršina i rotkvice, nalij sa ½ l juhe i ¼ l vrhnja i prokuhaj.

V. Hladne umake.

83. Umaka od sardelica.

6 očišćenih sardelica,
malo vlakanca,
6 tvrdo kuh. žutanjka,
8 dk žemlje,
2 žlice ulja,
octa i vode,
šećera i papra.

6 očišćenih sardelica, malo vlakanca (Schnittlauch), 6 tvrdo kuhanih žutanjaka i 8 dkg izažete žemlje stuci i propasiraj; zatim razmiješaj sa 2 žlice ulja, octa i vode u gustu umaku, dodaj još prašak šećera i papra.

84. Umaka od vlakanaca.

2 žutanjka,
2 žlice ulja,
2 sirova žutanjka,
1 žlicu gorušice,
vina octa, soli, papra, šeć.
2 bjelanjka,
2 žlice vlakanaca.

2 tvrdo kuhana žutanjka promiješaj sa 2 žlice ulja, k ovomu primiješaj 2 sirova žutanjka, 1 žličicu gorušice, malo vinskog octa, soli, papra, šećera, sitno isječene bjelanjke od 2 jaja i 2 žlice sitno izrezanih vlakanaca. Umaka mora biti prilično gusta.

85. Umaka od krastavaca.

5 krastavaca iz octa,
4 sardelice,
1 žlica kapari,
1 žlica gorušice,
6 tvrdo kuh. žutanjaka,
5 dk žemlje,
4 žlice ulja.
sol i papar.

5 malih octenih krastavaca, 4 očišćene sardelice, 1 žlicu kapari, 6 tvrdo kuhanih žutanjaka, 5 deka izažete žemlje i 1 žlicu gorušice stuci u mužaru pa propasiraj. Sada još promiješaj sa 4 žlice ulja, onda soli i papri po volji.

86. Umaka od sleđa.

1 sleđ mlječnjak,
6 tvrdo kuh. žutanjka,
2 jabuke mušancike,
4 žemlje,
malo češnjaka i
3 zrna borovice,
2 žlice ulja.

1. sleda (Ostseehäring) mlječnjaka očisti te sa 6 tvrdo kuhanih žutanjaka, 2 obijeljene i razrezane jabuke mušancike, 4 izažete žemlje, malko češnjaka i tri zrna borovice stuci i propasiraj; zatim dodaj 2 žlice ulja, malko soli i papra i octa po volji.

87. Majoneza sa sirovim žutanjcima.

8 žutanjaka,
1/8 l ulja,
sok od limuna.
2 žlice octa.

U zdjelu metni 8 sirovih žutanjaka, uz neprestano miješanje dodavaj kap po kap 1/8 l ulja; zatim sol i sok od limuna prema ukusu. Majonezu možeš tući i pjenilnicom (Schneerute), tako da bude pjenastija i brže gotova.

88. Majoneza od kuhanih žutanjaka.

Uzmi jedan tvrdo kuhan i pasiran i jedan sirovi žutanjak i 1 žlicu ulja i pjenasto promiješaj; onda dodaj opet jedan sirovi žutanjak i žlicu ulja i tako nastavi. Ostali postupak kao pod br. 87

89. Majoneza od maslaca.

6 dk maslaca,
4 žutanjka,
1/16 l ulja,
sok od 2 limuna,
2 žlice octa,
sol i papar.

6 dkg svježega čajnoga maslaca pjenasto promiješaj; primiješaj jedan za drugim 4 sirova žutanjka; skupa miješaj 10 časaka; dodavaj kap po kap 1/16 l ulja, sok od 2 limuna i 2 žlice octa. Konačno soli i papri. Majoneza mora biti na led stavljena.

90. Kuhana majoneza.

U kotlić za snijeg metni na svaki žutanjak po 1 žlicu dobroga kiselog vrhnja i 1 žlicu vode ili juhe. Uz neprestano tucanje pjenilnicom neka uzavrije, onda soli i sokom od limuna kiseli po volji.

91. Holandeska umaka.

8 dk maslaca,
nešto brašna,
½ l goveđe juhe,
4 žutanjka,
sok od 2 limuna,
2 žlice mlijeka.

U šerpinju metni 8 dkg maslaca i brašna koliko je nuždno; nalij sa ½ l goveđe juhe pa neka ½ sata kuha. U vrijuću umaku ukrkljaj 4 žutanjka, sok od 2 limuna i 2 žlice mlijeka, začini mirodijom te posluži hladno ili toplo. Primiješati možeš i kaviara.

92. Tartar-umaka.

Načini majonezu kao br. 88; onda uzmi bjelanjke od 2 tvrdo kuhana jaja, ½ malog octenog krastavca, 1 očišćenu sardelicu, glavicu luka, sve skupa jako fino sasjeci, primiješaj k majonesi, konačno soli, papri, ošećeri i završi sa dodatkom od 2 dkg kaviara

93. Hren sa bademima.

16 dk badema,
4 tvrda žutanjka,
2 žlice ulja,
malo octa,
2 žlice hrena,
malo šećera i soli.

16 dkg oguljenih badema sitno zdrobi, dobro promiješaj sa 4 tvrdo kuhana žutanjka 2 žlice ulja, malo octa, 2 žlice hrena, prašak šećera i soli.

94. Hren sa naranđama.

12 dk šećera,
sok od 1 narandže,
sok od 1 limuna,
12 dk žemlje,
6 tvrdih žutanjaka,
4 žlice ulja,
2 žlice ribanog hrena.

12 dkg šećera natari korom od naranđe, ovaj šećer zajedno sa sokom 1 naranđe i 1 limuna i nekoliko žlica hladne vode metni u zdjelicu i pokriveno neka stoji. Međutim propasiraj 12 deka ovlažene i čvrsto izažete žemlje i 6 tvrdo kuhanih žutanjaka. S pasiranim promiješaj u soku otopljeni šećer, dodaj malko octa, 4 žlice ulja, 2 žlice ribanog hrena i prašak soli.

95. Hren sa jabukama.

6 jabuka,
¼ l vode,
6 dk šećera,
sok od ½ limuna,
8 dk žemlje,
2 žlice hrena,
1 žlica ulja,
1 žlicu octa,
malo soli i šećera.

6 jabuka obijeli, razčetvori i metni u hladnu, nakiselu vodu, da ostanu bijele. Međutim metni u šerpinju ¼ l vode, 6 dkg šećera i sok od ½ limuna. Čim ošećerena voda zakuha, metni u nju jabuke, pa neka se pirjane dok omeknu; onda ih metni na sito i propasiraj sa 8 dkg ovlažene izažete žemlje. Čim se jabuke ohlade, primiješaj 2 žlice hrena, 1 žlicu ulja, 1 žlicu octa, malko soli i šećera.

96. Maslac od raka.

15 raka,
20 dk maslaca.

Od 15 raka očisti repove i škare, korepinu čvrsto stuci u mužaru sa 20 dkg maslaca, onda metni u šerpinju, pa neka se malo

propŕži. Ovo propasiraj u hladnu vodu, a kada se skruti, izvadi maslac iz vode i upotrijebi.

97. Maslac od sardelica.

16 dk sardela,
30 dk maslaca.

16 dkg očišćenih sardela stuci u mužaru sa 30 dkg maslaca i propasiraj.

98. Maslac sa gorušicom.

3 tvrda žutanjka,
10 dk maslaca,
1 žlicu franc. gorušice,
sol, papar.

3 tvrdo kuhana i propasirana žutanjka pjenasto promiješaj sa 10 dkg maslaca; dodaj sol, papar i 1 žlicu francuske muštarde.

99. Maslac od divljači.

¼ kg peč. mesa divljači,
5 crna borovica,
10 dk maslaca.

¼ kg pečenog mesa od divljači stuci u mužaru sa 5 zrna borovice, promiješaj sa 10 dkg maslaca i propasiraj.

ZAKUSCI

(HORS D'OEUVRE) - JELA OD JAJA - NABUJCI - OMELETE - RAGUI

VI. Jela od jaja.

100. Nadjevena jaja.

10 kuhanih žutanjaka,
1 žemlja,
malo maslaca,
malo vrhnja,
isjeckanog peršina,
malo soli.

Jaja dobro skuhaj, na pola prereži, žutanjke izvadi i pasiraj. Na 10 žutanjaka uzmi 1 ovlaženu i izaženu žemlju, malko sitno isječenog peršina, soli, komadić maslaca i nešto skorupa; sve dobro promiješaj, time napuni bijelanjce, jaja poredaj na čvrstu zdjelu, koja vatri odolijeva ili na lim, polij ih skorupom, pospi mrvicama i zlatno-žuto speci.

101. Pikantna jaja.

Priredi jaja kao pod br. 100, samo što u nadjev prema ukusu metni gorušice, kapari, sardelica i malko sitno isjeckanog luka. K tomu možeš poslužiti umaku od sardelica ili gorušice.

102. Jaja sa parmezanom.

Jaja priredi kao pod br. 100, tek u nadjev metni prema ukusu ribanoga sira parmezana i prije nego li ih staviš u pečenjarku, još ih jako pospi sirom parmezanom.

103. Hladna nadjevena jaja.

10 jaja,
2 sardelice,
1 žlicu gorušice,
2 dk kapari,
2 dk kaviara.
sol, papar, luk.

Jaja tvrdo skuhaj, žutanjke izvadi i pasiraj. U nadjev od 10 žutanjaka umiješaj 2 očišćene i pasirane sardelice, 1 žličicu mu-

štarde, 2 dkg kapari, 2 dkg kaviara, malo soli, papra i sitno isječenog luka. Jaja ohladi i sa umakom od vlakanaca posluži.

104. Lepinja od jaja (Eier-Kuchen).

10 jaja,
2 žlice mlijeka,
5 dk maslaca,
parmezan ili vlakanca.

U šerpenju stavi 10 jaja, soli, dolij 2 žlice mlijeka i dobro promučkaj. U tavu metni 5 dkg maslaca, u svrućeni maslac ulij jaja i zlatno žuto speci. Vruće pospi sa vlakancima ili parmezanom, razreži na četvorine i tako daj na stol.

105. Omeleta od jaja.

Pravi se kao lepinja pod br. 104, samo što prženu nadjeneš sa mesom, šunkom ili sardinama i saviješ. Kad hoćeš poslužiti, razreži ju na ploške.

106. Rulada od jaja.

Prokrkljaj 12 jaja, soli i u tavi više komada speci, koje nadjeni kako te volja sa šunkom, mesom, možđanima, sardinama, gljivicama ili upirjanim varivom, onda ih savij i parmezanom posiplji.

107. Kajgana sa slaninom.

10 dk slanine
1 luk
10 jaja
sol.

10 dkg kockasto narezane slanine u tavi svijetlo-žuto zacvrlji, unutra poprži 1 sitno isjeckani luk, k tomu metni 10 dobro prokrkljanih jaja, soli i neprestano miješaj, dok se skruti.

108. Pikantna hrana od jaja.

komadić maslaca,
5 dk slanine,
2 dk kapari,
2 sardelice,
malo gorušice,
15 jaja.

Komadić maslaca kolik orah svrući u tavi, dodaj 5 dkg kockasto rezane slanine, pa neka zacvrlji, onda 2 dkg sitno isjeckanih kapari, malko luka, 2 sardelice, nešto gorušice i 15 razmućenih jaja, koja peci dok se skruti.

109. Nabujak od jaja. (Eier-Auflauf).

8 dk brašna,
1/16 l mlijeka,
12 žutanjaka,
snijeg od 12 belanjaka,
8 dk maslaca.

8 dkg brašna malo po malo promiješaj sa 1/16 l mlijeka i 12 žutanjaka; k tomu primiješaj snijeg od 12 bjelanjaca. Ovo ulij u kalup, u kojem si svrućila 8 dkg maslaca i peci ½ sata uz umjerenu vatru. Izvrnuti nabujak pospi sirom parmezanom.

110. Tirolska kajgana.

12 krumpira,
12 jaja,
šunke,
½ l skorupa.

12 omanjih krumpira skuhaj, na tanke ploške izreži i s tim ploškama obloži namazano i omučeno dno jedne šerpinje; zatim listasto izreži 12 tvrdo kuhanih jaja. Na ploške krumpira metni red jaja, opet krumpira i t. d. dok sve potrošiš. Među redove obilato pospi isječene šunke. Konačno prokrkljaj ½ l skorupa na 3 cijela jaja, izlij na ostalo i pospi mrvicama, zatim jedan sat peci izvrni i nosi na stol.

111. Izgubljena jaja. (Verlorene Eier)

U plitku šerpinju metni vodu, nešto octa i soli. Kada zakuha oprezno stavi unutra jaja i tresi ih 2—3 časa, dok se bjelanjac skruti; onda ih s prolukljalom žlicom izvadi, poredaj na tanjur i posluži bilo sa umakom od rajčice, sardela, kapari ili gorušice.

112. Jaja s rajčicama.

Jaja metni u vrelu vodu i kuhaj ih po prilici 10 časaka. Ona ne smiju posve otvrdnuti, ali se moraju dati olupiti. Zatim načini dobru umaku od rajčica, u nju metni jaja i garniraj sa makaronima, parmezanom posutima.

113. Kajgana sa gljivama.

Gljive u maslacu upirjani, zatim stavi k gljivama jaja koliko hoćeš, pa neprestano miješaj dok se skruti.

114. Jaja sa gljivama.

Jaja načini poput nadjevenih jaja (br. 100), samo u nadjev metni prema ukusu upirjane gljivice; k tomu posluži umaku od gljiva (br. 81.).

115. Jaja u rajčicama.

Od rajčica srednje veličine odreži kapice i odstrani sjemenje. Šerpinju mašćom namaži, rajčice jednu kraj druge poredaj, u svaku oprezno stavi po jedno jaje i dotle neka bude u vrućoj pečernjaki, dok se jaje skruti.

116. Bavarska jaja.

maslac,
10 jaja,
vlakanca,
pečene kobasice.

Zdjelu naliči maslacem, stavi unutra 10 jaja i pusti da se na pola skruti. Na ova jaja metni listasto izrezane pečene kobase (Bratwürste), još metni malo u pečenjarku, zatim pospi sa sitno rezanim vlakancima.

117. Hladna jela sa jezikom.

Načini izgubljena jaja (br. 111), položi ih na pržene kriške žemlje, obložene kriškom jezika, majonezom (br. 88), provuci i isječenim jezikom i vlakancima pospi.

VII. Nabujci, omelete.

118. Nabujak od mesa.

4 dk maslaca,
8 žutanjaka,
6 žemlji,
½ kg pečene faš. teletine
snijeg od 8 bjelanjaka.

4 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka, dodaj 6 ovlaženih i izažetih žemlja, po prilici ½ kg faširanoga pečenoga

telećega mesa, sol i snijeg od 8 bjelanjaca. Ovu smjesu uspi u namazan i omučen kalup i kuhaj u pari jedan sat.

119. Nabujak od šunke.

Načini se kao nabujak od mesa (Br. 118), samo umjesto mesa uzmi ¼ kg kuhane i faširane šunke.

120. Nabujak od gljiva.

Pripravi se kao br. 118, samo umjesto mesa upotrijebi upirjane i faširane gljive. Ovaj nabujak je izvanredno tečan, ako ga poslužiš sa umakom od gljiva (br. 81).

221. Nabujak od cvjetače.

7 dk maslaca,
5 žutanjaka,
½ l skorupa,
10 dk mrvica,
mozak od 1 teleta,
1 cvjetača,
snijeg od 5 bjelanjaka.

7 dkg maslaca dobro promiješaj sa 5 žutanjaka, dodaj sol, ½ l skorupa, 10 dkg mrvica, možđane od 1 teleta upirjane u maslacu sa malo sitno isječena luka, 1 raskomadanu u slanoj vodi kuhanu cvjetaču i snijeg od 5 bjelanjaca. Ovu smjesu kuhaj 1 sat u pari, iz kalupa izvrnuto osmoči vrućim maslacem.

122. Nabujak od sira.

9 žutanjaka,
3 cijela jaja,
16 dk brašna,
10 dk maslaca,
½ l mlijeka,
10 dk parmezana,
snijeg od 9 bjelanjaka,

U šerpinju metni 3 žutanjka, 3 cijela jaja, 16 dkg brašna, 10 dkg maslaca ½ l mlijeka i malo soli pa sve miješaj na vatri dotle, dok se pretvori u gustu masu. K ohlađenoj masi primiješaj 6 žutanjaka, 10 dkg ribanog parmezana i snijeg od 9 bjelanjaca. Nabujak se kuha ¾ sata u pari, izvrnut iz kalupa pospi ribanim parmezanom.

123. Nabujak od sira u školjkama.

½ l mlijeka,
10 dk maslaca,
brašno,
4 žilce kiselog vrhnja,
6 žutanjaka,
3 dk parmezana,
snijeg od 6 bjelanjaca.
kaviar,

½ l mlijeka svrući u šerpinji sa 10 dkg maslaca, dodaj toliko brašna, da dobiješ gusto tijesto, ovo na vatri miješaj neprestano, dok se od kuhače stane riješiti. Ohlađenomu dodaj jednu za drugom 4 žlice biselog vrhnja, 6 žutanjaka, 2—3 dkg ribanog parmezana i snijeg od 6 bjelanjaca. Ovu smjesu razdijeli u školjke maslacem namazane, peći ih u pečenjarki ½ sata pa ukrasi s kaviarom.

124. Nabujak od možđana.

tri teleća mozga,
malo maslaca,
mrvice od 5 roščića,
luk, peršin, sol i papar,
nekoliko žlica juhe,
6 žutanjaka,
snijeg od 6 jaja.

Očisti troje teleće možđane, sitno ih isjeci, pa u malko maslaca upirjani sa isječenim lukom, peršinom, malo soli i papra. K tomu dodaj mrvice od 5 roščića, nalij sa nekoliko žlica krepke juhe i kuhaj dok postane gusta kaša. Sada promiješaj komadić maslaca kolik orah, dodaj možđane, 6 žutanjaka i snijeg od 6 bjelanjaca i peci u pari 1 sat.

125. Makaroni-nabujak.

6 dk maslaca,
luk,
1 žlica brašna,
¼ l vrhnja,
3 žutanjka,
7 dk parmazana,
snijeg od 3 bjelanjaca,
makaroni,
šunka.

U 6 dkg maslaca poprži malo fino isječenog luka, dodaj 1 žlicu brašna i nalij ¼ l skorupa. K ovoj smjesi kad ohladi, primiješaj 3 žutanjka, 7 dkg parmezana i snijeg od 3 bjelanjca. U namazani kalup metni jedan sloj u slanoj vodi kuhanih makarona, jedan sloj isječene šunke, opet jedan sloj makarona i šunke i tako nastavljaj, dok napuniš kalup, preko potonjega prelij gornju smjesu pa 1 sat kuhaj u pari. Izvrnuto pospi sa sirom parmezanom.

126. Nabujak od raka.

14 dk račjeg maslaca,
6 žutanjaka,
snijeg od 6 bjelanjaca,
20 dk žemlje,
10 izr. račjih repova i škara
½ l kuhanog zel. graška.

14 dkg račjeg maslaca pjenasto promiješaj: primiješaj 6 žutanjaka, od 6 bjelanjaca snijeg, 20 dkg kockasto rezane mlijekom ovlažene žemlje, od 10 raka izriješene repove i škare ½ l kuhanog zelenog graška. Ovu smjesu kuhaj ¾ sata u pari i posluži sa račjom umakom br. 70.

127. Nabujak od variva.

Mrkva, grašak,
zeleni pasulj, šparga
4 dk maslaca,
10 dk brašna,
⅛ l mlijeka,
još 8 dk maslaca,
3 žutanjka,
snijeg od 3 bjelanjka.

Razno varivo kao: mrkvice, grašak, zeleni pasulj, špargu i gljivice pirjani svako napose. Zatim načini kašu od 4 dkg maslaca, 10 dkg brašna ⅛ l mlijeka. Promiješaj 8 dkg maslaca sa 3 žutanjka, primiješaj kašu i upirjana variva, konačno snijeg od 3 bjelanjca i kuhaj ¾ sata u pari. Izvrnuto pospi parmezanom i posluži sa umakom od maslaca br. 67.

128. Nabujak od rezanaca.

Rezanci,
8 dk maslaca,
8 dk parmezana,
3 žutanjka,
snijeg od 3 bjelanjca.

Načini obične rezance i skuhaj ih u slanoj vodi. Sada promiješaj 8 dkg maslaca, 8 dkg ribanog parmezana i 3 žutanjka, ohlađene rezance i snijeg od 3 bjelanjca, pak peci 1 sat. Ohlađeni nabujak pospi parmezanom.

129. Sprženica (Scheiterhaufen).

¼ l mlijeka,
20 dk brašna,
8 žutanjaka,
uprjani grašak,
uprjane gljive.
snijeg od 5 bjelanjaca,
gljive,
⅛ l vrhnja.

Od ¼ l mlijeka, 20 dkg brašna, 5 žutanjaka i snijeg od 5 bjelanjaca načini tijesto, od kojega peci tanke omelete. Zdjelu za

nabujke namaži maslacem i daj izmjence jednu omeletu, jedan red upirjane teletine, opet omeletu, onda red upirjanoga zelenoga graška, omeletu pak red upirjanih gljiva i tako nastavljaj, dok sve upotrijebiš. Onda prokrljaj 1/8 l vrhnja sa 3 žutanjka, prelij po naslaganom i u pečenjarki peci 1 sat.

130. Krema od šunke.

25 dk šunke,
15 dk sirove piletine,
2 jaja,
maslac,
½ l skorupa.

25 dkg vestfalske šunke i 15 dkg sirove piletine faširaj i sa 2 cijela jaja dobro promiješaj, na maslacu načini svijetli zapražak, od kojega tri žlice i ½ l u čvrstu pjenu stučenog skorupa s gornjim pomiješaj, stavi zatim u namazan kalup i kuhaj u pari 1 sat. Poslužiti se može s kojom god pikantnom toplom umakom.

131. Milaneški makaroni.

Makaroni,
maslac, luk i peršin,
šunka,
upirjane gljivice,
rajčice,
parmezan.

Makarone skuhaj u slanoj vodi i razreži u male komadiće. Međutim propržiti na maslacu malko sitno isječenog luka i peršina, dodaj makarone, poput rezanaca rezane kuhane šunke, upirjane gljivice i obijeljene, listasto narezane sirove rajčice, sve dobro promiješaj, napuni školjke, pospi ih parmezanom i peci ½ sata.

132. Kolač od šunke.

Tijesto za kolač,
3 dk maslaca,
½ kg šunke,
4 žutanjaka,
snijeg od 4 bjelanjaca.
sol, papar,

Obično tijesto za kolač rastegni i slijedećim nadjevom naliči: 25 dkg pečene teletine faširaj. U mast od pečenja metni malo veoma fino isječenog luka, zatim meso, nekoliko žlica vrhnja, sol i papar, pa sve skupa malo propirjani. Kolač speci, na komade razreži i vruć posluži.

133. Kolač od mesa.

Tijesto za kolač,
25 dk peč. teletine,
malo luka,
vrhnje,
sol, papar.

Obično tijesto za kolač rastegni i ovim nadijevom naliči: 25 dk pečene teletine faširaj. U mast od pečenja metni malo fino isjeckanog luka, zatim meso, nekoliko žlica vrhnja, sol i papar, pa sve skupa malo propirjani. Kolač speci, na komade izreži i vruće posloži.

134. Omeleta od mesa.

14 dk maslaca,
4 žutanjka,
snijeg od 6 bjelanjaca,
3 žlice brašna,
sol.

14 dkg maslaca i 4 žutanjka promiješaj, a onda dodaj 3 žlice brašna, malo soli i snijeg od 6 bjelanjaca. Ovu smjesu prst debelo naliči na lim, peci, izvrnuto nadjeni mesnim nadjevom kao pod br. 133, zatim savij, na ploške izreži i posluži.

135. Omeleta od šunke.

8 dk slanine,
25 dk šunke,
vrhnje,
3 jaja,
parmezan.

Pripravi kao omeletu od mesa (br. 134), samo što ju umjesto mesa nadjeni slijedećim nadjevom od šunke, 8 dkg kockasto rezane slanine procvrlji, dodaj 25 dkg kuhane isječene šunke, nekoliko žlica skorupa i 3 cijela jaja i skupa upirjani. Ovu omeletu možeš posuti sirom parmezanom.

136. Omeleta od gljivica.

25 dk gljivica,
maslac,
jaja,
vrhnje,
sol i papar.

Pripravi kao omeletu od mesa (br. 134), samo ju nadjeni slijedećim nadjevom: 25 dkg gljivica mekano upirjani na maslacu, faširaj, k tomu dodaj nekoliko jaja i nešto skorupa, promiješaj, soli i papri i upirjani. Možeš poslužiti sa umakom od gljivica.

137. Omeleta od variva.

8 dk slanine,
pasulj, grašak, mrvice,
nekoliko jaja,
kelj, koraba, cvjetača,
šparga, gljivice.
sol i papar,
pečena teletina,
nekoliko žlica vrhnja.

Omeletu načini kao onu pod br. 134 i nadjeni slijedećim nadjevom: 8 dkg kockasto narezane slanine procvrlji na maslacu, unutra metni razno sitno izrezano varivo, kao: zeleni pasulj, grašak, mrkvice, kelj, korabicu, karfiolu, špargu i gljivice. Sve veoma meko upirjani, soli i papri, dodaj nešto faširane pečene teletine, nekoliko žlica skorupa i nekoliko jaja i upirjani.

138. Omeleta sa udjenim mesom.

10 jaja,
5 dk maslaca,
sol,
15 dk uđenog mesa.

10 jaja promiješaj sa 5dkg otopljenog hladnog maslaca, prašak soli i 15 dkg faširanoga uđenog mesa. U tavi razvrući maslac, od smjese speci omelete i vruće savij.

139. Valjušci od šunke.

Speci fritate, metni ih jednu na drugu na omašćeni ubrusac, svaku posebice pospi isječenom šunkom i nakaplji sa žutanjcima s vrhnjem promiješanima. Onda ubrusac zaveži a valjuške kuhaj u slanoj vodi ¾ sata. Kad ćeš poslužiti osmoči prženim mrvicama.

140. Kobasice u maslenom tijestu.

Kobasice hrenovke skuhaj, ohladi, zamotaj u razvaljano masleno poput hrpta noža debelo tijesto, jajem oliči i naglo speci.

141. Fritate od šunke. (Palačinke).

½ l mlijeka,
½ l brašna,
3 žutanjka,
snijeg od 3 bjelajnca,
maslac,
sol,
šunka,
vrhnje,
1 jaje.

Od ½ l mlijeka, ½ l brašna, 3 žutanjka, od 3 bjelanjca snijeg, prašak soli i 1 žlicu rastopljenog maslaca načini tijesto, od kojega peci tanke palačinke. Nadjev načini od fino isječene šunke, 1 jajeta nekoliko žlica skorupa, time oliči fritare, savij, položi u čvrstu zdjlu, prelij vrhnjem i ¼ sata peci u pečenjarki.

142. Fritate od mozga.

Fritate načini kao br. 141, nadjeni ih s možđanima na maslacu sa malo luka i 1 jajetom upirjanim, savij ih, krajeve zalijepi i sa bjelanjkom pomotaj u brašnu, jaju i mrvicama i sprži ih u vrućoj masti. Ove frilate možeš također sa šljivama ili vrućom šunkom nadjeti.

143. Krokete od šunke.

1/3 l mlijeka,
5 dk maslaca,
9 dk brašna
¾ kg šunke,
3 jaja,
sol.

1/8 l mlijeka svrući, metni unutra 5 dkg maslaca, neka prokuha, onda primiješaj 9 dkg brašna. Ovu smjesu miješaj dok posve ohladi, zatim dodaj ¾ kg faširane šunke, 3 jaja, prašak soli, pa neka ½ sata stoji na hladnom mjestu. Od toga pravi krokete, paniraj u brašnu, jaju, mrvicama i speci u vrućoj masti.

144. Krokete od teletine.

¾ kg teletine,
10 dk slanine,
luk,
mrkva,
lovor, sol, papar.
2 jaja,

¾ kg teletine meko upirjani sa 10 dkg sitno razrezane slanine, malko luka, žute mrkve, listom lovora, soli i paprom. K tomu stari dva jaja, pa kada s ohlade, istom ih onda s ostalim sitno isjeci. Onda dodaj nekoliko žlica umake od maslaca, pa neka kuha dok se sgusne. Kad ohladi pravi krokete, zamotaj ih u ovlaženu hostiju, paniraj u jajetu i mrvicama i speci u vrućoj masti.

145. Krpice sa šunkom.

Tijesto za rezance,
½ kg šunke
¼ l vrhnja,
3 žutanjka,
20 dk brašna,
10 dk maslaca,
1 jaje.

Načini obično tijesto za rezance, tanko ga razvaljaj, izreži krpice, u slanoj ih vodi skuhaj i osmoči. K tomu dodaj ½ kg fino

isječene šunke, prokrkljaj ¼ l skorupa sa 3 žutanjka, prelij po krpicama i sve skupa dobro promiješaj. Sada umijesi tijesto od 20 dkg brašna, 10 dkg maslaca i 1 jajeta, time obloži kalup, ispuni ga krpicama, načini preko svega poklopac od tijesta i tamno-žuto speci.

146. Pogačice od šunke.

Načini tijesto kao za pokladnice (br. 548), tanko razvaljaj izreži kao pokladnice, na polovicu metni kupčiće isječene šunke, drugom ih polovicom pokrij i malim kalupom za pokladnice lijepo izreži, neka se nadignu, onda ih speci u vrućoj masti. Vruće pospi sirom parmezanom. Možeš ih nadjeti i sa možđanima ili gljivicama umjesto šunkom.

147. Pikantne pogačice.

Pripravi kao pogačice od šunke br. 146, samo umjesto šunke nadjeni ih slijedećim nadjevom: Pečenu teletinu faširaj, upirjani s malo isječena luka na maslacu, soli i papri. Kada su pogačice pečene, pospi ih parmezanom, na svaku pogačicu metni kupčić upirjanih gljivica. K njima posluži umaku od sardela (br. 83.).

148. Haše-risole.

56 dk brašna,	1/8 l vrhnja,
28 dk maslaca,	2 jaja, sol,
3 žutanjka,	3 žlice bijelog vina,

56 dkg brašna dobro obradi sa 28 dkg tvrdog maslaca, zatim načini jamicu, u nju metni 3 žutanjka, 1/8 l vrhnja, 2 cijela jaja, sol, 3 žlice bijehog vina. Od svega načini glatko tijesto, koje pusti jedan sat da počiva, zatim ga razvaljaj i nekoliko puta mlinac kao kod maslenog tijesta u četvorinu složi. Konačno ga razvaljaj debelo poput hrpta noža, do polovine načini na njemu kupčiće od hašea, šunke, možđana ili gljivica, drugu polovicu prebaci na kupčiće, izreži pogačice, paniraj ih u jajetu i mrvicama i speci u vrućoj masti.

149. Ragu-krokete.

16 dk teletine,	sol,
16 dk gušćih jetara,	jelen gljive.
2 žutanjka,	malo vrhnja.
1 jaje,	

16 dkg pečene i faširane teletine ili piletine, 16 dkg kockasto rezanih gušćih jetara, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, malko soli i nekoliko jelen-gljiva promiješaj sa nešto skorupa, od toga načini male, kratke kobasice, pasiraj ih u jaju i mrvicama i speci u vrućoj masti. Poslužit ih možeš sa umakom od gljiva br. 80.

150. Pržene gljive.

¼ l mlijeka,	3 jaja,
¼ l brašna,	sol.

¼ l mlijeka, ¼ l brašna, 3 cijela jaja i prašak soli promiješaj u glatko tijesto, gljivasti kalup namoči u vruću mast zatim u tijesto, za čas ga opet turi u mast i sprži. Nastalu od tijesta gljivu napuni hašeom od možđana, ragua, gljivica, možđana sa bubrezima ili šunkom.

151. Haše-uštipci.

Načini masleno tijesto (br. 492), razvaljaj ga debelo za dva hrpta noža, kalupčićem ili čašom izreži uštipke, polovicu još jednom obreži s manjim kalupčićem, tako da na svakom načiniš vijenac. Onda ih namaži jajetom, i u vrućoj pečenjarki speci. Udubinu nadjeni hašeom kao za kolač od mesa (br. 133), i pokrij s manjim, prženim uštipcima.

VIII. Ragu.

152. Masleno tijesto za paštete i ragu.

Načini masleno tijesto (br. 492), razvaljaj ga debelo za dva hrpta noža, izreži okruglu plohu prema dnu kalupa, u koji ju metni. Od istoga maslenog tijesta odreži tako dug i tako visok

trak kao što zahtijeva obod kalupa, metni naokolo, a donji rub ovog traka namaži bjelanjcetom, da se prilijepi uz plohu na dnu. E da se jače slijepi, prilijepi iznutra još jedan uski tračić tijesta. Sada napuni ragu-om ili haše-om za paštete, pokrij pristalim poklopcem od maslenog tijesta, bjelancetom oliči, nekoliko puta prereži i peci.

153. Ragu za nadjeve.

Teleće žlijezde,
repovi od raka,
šparga,
piletina,
karfiola,
gušća jetra,
jelen gljive,
vrganji,
maslac,
madeira vino,
sok od limuna,
žutanjci,
mlijeko.

Kuhane teleće žlijezde (Bries), repove od raka, glavice od šparge, piletinu, karfiolu, pečena gušća jetra, jelen-gljive i upirjane vrganje kockasto izreži, metni u umaku od maslaca (br. 67.), dodaj malo madeira-vina i soka od limuna, soli i dobro prokuhaj. Prokrkljaj dobro nekoliko žutanjaka sa malo mlijeka i primiješaj k gornjemu, Ovo je nadjev za pržene paštete, gljive ili školjke.

154. Teleći-ragu.

½ kg tel. lopatice,
4 dk maslaca,
3 dk brašna,
luk, peršin,
vrganji,
gljivice,
ružica od cvjetače,
grašak,

½ kg teleće lopatice nasoli i u masti mekano upirjani. Načini zapražak od 4 dkg maslaca i 3 dkg brašna, dodaj malko luka i peršina kao i meso na kocke izrezano, malko upirjanih vrganja ili drugih gljivica, kuhane ružice od cvjetače i sladorni grašak: nalij sa juhom i ukuhaj male valjuške od mrvica (br. 36).

155. Mrki ragu.

Kosti, korijenje i mirodije prži dok omrknu, omoči, razrijedi i prokuhaj pak propasiraj, onda dodaj malo gorušice, soli, madeira

vina, osmučene te u maslacu pečene teleće žlijezde, pečena jetra od peradi, nešto pečenog mesa i upirjanih vrganja, pa sve skupa neka prokuha.

156. Bijeli ragu.

Otpadke od teletine malko skuhaj u slanoj vodi sa nešto korijenja i nekoliko zrna papra; onda načini na maslacu svijetli zapržak, nalij ga juhom, dodaj nešto bijelog vina, gorušice i soka od limuna, nadalje 1—2 žumanjca dobro prokrkljana sa 2—3 žlice skorupa. Za umetak upotrijebi upirjane vrganje, pečena gušća jetra, kuhane žlijezde, ružice od cvjetače, odpatke od teletine. Možeš ukuhati i valjuške od mrvica br. 36.

157. Ragu od kokoši.

Kokoš razreži, u maslacu sa lukom i peršinom meko upirjani, onda meso izvadi, sok omuči, nalij malo bijelog vina pa neka prokuha. Onda metni unutra razrezano kokošje meso, te nekoliko ružica od cvjetače i glavica od šparge.

158. Ragu od raka.

12 raka,
maslac,
goveđa juha,
sol i papar,
bijelo vino,
sok od limuna,
teleća žlijezda,
šparga,
cvjetača,
grašak,
mrvice.

12 kuhanih raka izriješi, korepinu u mužaru stuci, u maslacu proprži, goveđom juhom nalij, ½ sata kuhaj i pasiraj. Ovo ulij u zapražak od maslaca, dodaj zatim sol, papar, malo bijelog vina i soka od limuna. Za umetak upotrijebi meso od raka, jednu kuhanu i razrezanu teleću žlijezdu, nekoliko glavica od šparge, ružica od cvjetače i graška, konačno ukuhaj male valjuške od mrvica (br. 36). Možeš primiješati i nekoliko prokrljanih žutanjaka.

159. Ragu u školjkama.

Teleći možđani,
8 dk maslaca,
luk,
3 sardele,
žutanjci,
10 dk šunke,
gušća jetra,
želudac,
grašak, gljivice i
ružice cvjetače,

Fino sasječene možđane pirjani sa 8 dkg maslaca, malo isječena luka i 3 pasirane sardele; k ovomu primiješaj nekoliko žutanjaka. Onda dodaj 10 dk fino isječene šunke, 1 razrezana, pečena gušća jetra, kuhani želudac, 1/8 l upirjanog graška, nešto gljivica i kuhanih ružica od cvjetače. Ovo metni u školjke, pospi mrvicama, zakaplji otopljenim maslacem i malko popeci.

160. Srneći ragu.

Srneća lopatica,
korijenje, luk,
papar, đumbir i grašak,
list lovora, graak.
goveđa juha,
riža,
rotkvice.

Srneću lopaticu izriješi od kosti, a meso kockasto izreži. Kost prži sa korijenjem, lukom, paprom, djumbirom i oraškom na masti dok sve lijepo umrkne; meso sa listom lovora s gornjim pirjani dok sve omakne, onda meso izvadi, korijenje omuči i nalij sa malo goveđe juhe. Umaku propasiraj, u nju stavi meso i obloži sa upirjanom rižom i rotkvicama. Ovakav rogu može se i od zečevine praviti.

161. Ragu od teleće glave.

Teleća glava,
korijenje,
papar,
list lovora,
ocat,
maslac,
juha goveđa,
crveno vino,
francuska gorušica.
1 žlijezda teleća,
možđani teleći,
gušća jetra,
grašak,
cvjetača,
gljive.

Teleću glavu kuhaj u slanoj vodi sa korijenjem, cjelim paprom, listom lovora i malo octa; zatim jedan dio korijenja pro-

prži na maslacu, omuči, nalij juhom, dodaj malo crvenog vina i francuske gorušice i ovu umaku pusti da jedan sat kuha, zatim ju pasiraj, metni u nju razrezanu teleću glavu, 1 kuhanu žlijezdu, 1 možđane, 1 mala pečena gušća jetra, nešto graška, nekoliko ružica cvjetače, par gljiva i sada još jednom neka prokuha.

162. Rizoto.

½ kg riže,
15 dk maslaca,
½ glave luka i peršin,
sol, papar i paprika,
goveđa juha,
½ kg kokoši,
jetra pržena,
grašak,
karfiola,
šparga,
vrganji,
10 dk parmezana.

½ l riže na pola zažuti u 15 dkg maslaca sa ½ glavice sitno isječena luka i malo peršina; dodaj sol, prašak papra i paprike, nalij goveđom juhom i malo upirjani; sada primiješaj ½ kg kuhanoga kokošjeg mesa, nekoliko komadića prženih jetara, malo upirjanog graška, kuhanih ružica od karfiola i glavica od šparge, nekoliko upirjanih vrganjaca i 10 dkg ribanoga parmezana. Ovo čunjasto naloži u zdjelu i pospi sirovim parmezanom.

163. Rizoto od peradi.

Drobnina od peradi,
sol, korijenje,
½ l riže,
15 dk maslaca,
luk, peršin, mirodije,
juha od drobnine,
1/8 kg gljivica,
parmezan.

Drobninu bilo od koje peradi soli i kuhaj sa korijenjem, dok bude posve meka; ½ l riže proprži u 15 dkg maslaca sa malo luka, peršina i mirodija, nalij juhom od drobnine i dalje pirjani, dok riža omekne. Meso razreži na male komadiće, jetra speci i razreži i 1/8 kg upirjanih gljivica također k ostalom dodaj. Nakupčano u zdjelu pospi ribanim parmezanom.

164. Rizoto od bubrega.

2 bubrega od krmadi,
luk i mast,
možđani,
½ l riže,
parmezan.

Bubrege od 2 svinje tankoliko izreži, pa sa malo luka na masti meko upirjani. Panirane možđane ufrigaj, zatim na male koma-

diće razreži. Onda upirjani ½ l riže, promiješaj sa bubrezi i mo-ždani, metni u zdjelu i pospi ribanim parmezanom.

165. Rizoto od raka.

12 raka,	grašak,
maslac,	karfiola,
goveđa juha,	gušća jetra,
½ l riže,	parmezan.

Izriješi repove i škare od 12 kuhanih raka. Korepine stuci, u malo maslaca propržì, goveđom juhom nalij i ½ sata kuhaj, pro-pasiraj, dodaj ½ l u maslacu s lukom propržene riže i meko upirjani. Za umetak upotrijebi repove i škare od raka, malo ku-hanoga zelenog graška, karfiolu i pečena gušća jetra. U zdjeli pospi ribanim parmezanom.

PAŠTETE

I DRUGA HLADNA JELA ZA ČAJANKE

IX. Paštete

i druge hladne hrane, također uz čaj prikladne.

166. Pašteta od guščih jetara.

Gušća jetra,
15 dk. slanine
kajgana od 2 žutanjka,
1 jaje,
5 dg žemlje,
sol, papar i jelen gljive,
slanina.

Osrednja gušća jetra, 15 dkg slanine, mekana kajgana od 2 žutanjka i 1 cijelog jajeta i 5 dkg močene i izažete žemlje propasiraj, soli, papri i promiješaj sa izrezanim jelen-gljivama. Jušnik (Terrine) obloži ploškama slanine, napuni smjesom, dobro poklopi i 2 sata u pari kuhaj. Hladno izvrni pa istom za 1—2 dana paštetu na ploške izreži i posluži.

167. Strasburška pašteta od guščih jetara.

4 jetra od gusaka,
mlijeko,
jelen gljive,
mirodije,
½ kg. slanine,
1 glavica luka,
2 žlice ruma.

Uzmi 4 lijepa jetra od guske. Rubove odreži da dobiješ okrugle komade, koje 10 časaka stavi u mlijeko; zatim ih naspikaj jelen-gljivama i natri mirodijama. Odresci od jetara stuku se u mužaru sa ½ kg rezane slanine, zatim se jednom glavicom ispečenog i propršenog luka propasiraju u zdjelu, kamo se još primiješa 2 žlice ruma i mirodije. Jušnik za paštetu (Pasteten-Terrine) obloži jetrima, metni unutra 1 žlicu pasiranoga, opet jedna jetra, opet pasirano, i tako izmjenice nastavljaj, dok napuniš jušnik. Pasirano, ili tako zvani faš mora se čvrsto utisnuti. Ovu paštetu treba 3½ sata kuhati, a kad se ohladi, onda izvrnuti. Bolja je, ako se istom nakon 2—3 dana upotrijebi.

168. Pašteta od guščih jetara u tijestu.

2 l brašna,	3 velika gušćja jetra.
24 dk maslaca,	16 dkg gljiva,
1 jaje,	½ kg slanine,
13 žutanjaka,	1 kg svinjetine,
sol i voda,	8 dk žemlje.

Od 2 l brašna, 24 dkg maslaca, 5 žutanjka, 1 cijelog jajeta, malo soli i vode umijesi vrlo tvrdo tijesto, koje nekoliko sati mora počivati. 3 velika gušća jetra okruglo obreži, jelen-gljivama našpikaj i mirodijama natari. Odreske od jetara, ½ kg slanine i 1 kg svinjetine faširaj, pa u mužaru sa osam žutanjaka, 8 dkg močene i izažete žemlje, solju i mirodijama dobro stuci, propasiraj, konačno sa 16 dkg fino isječenih jelen-gljiva promiješaj. Sada obloži dno kalupa sa četverostrukim papirom, namaži maslacem, metni u kalup ⅓ tijesta i prstima ga utiskuj dok dobiješ prst debelu plohu. I stijene kalupa obloži sa prst debelim tijestom, na koje metni tanke ploškice slanine, dno oliči priređenim fašom (pasiranim), na ovo metni jetra, pa opet izmjenice faš i jetra dok napuniš kalup; onda pokrij prst debelim tijestom, krajeve okolo na okolo čvrsto skupa stisni, i gornju stranu obloži papirom, onda uz umjerenu vatru peci 2 sata. Ohlađenu paštetu izvrni, pa istom za 2—3 dana upotrijebi.

169. Pašteta od kokoši.

1 kokoš,	40 dk slanine,
sol i papar,	30 dk svinjetine,
¼ l mlijeka,	2 žutanjka,
5 dk maslaca,	1 jaje,
22 dk brašna,	klinčić, list lovora, peršin.
5 jaja,	i luk,
2 žutanjka,	jelen gljive.
½ kg teletine,	

Očišćenu kokoš na hrptu prereži i raspolovi, kosti izriješi a meso pospi solju i paprom. Sada stavi u šerpinju ¼ l mlijeka i 5 dkg maslaca, k tomu primiješaj 22 dkg brašna, pa sada miješaj tijesto na vatri dotle, dok se od kuhače stane riješeti, neka se ohladi, onda jedno za drugim primiješaj 5 jaja. Sada promiješaj ½ kg faširane teletine, 40 dkg slanine, 30 dkg svinjetine, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, malo soli i papra, klinčića, list lovora, peršina i luka posve malo češnjaka, pasiraj kroz sito, a ako je previše tvrdo primiješaj malo mlijeka. Naliči sada kokoš unutra sa fašom, pospi jelen-gljivama, opet faš i tako nastavljaj dok kokoš napuniš, onda ju složi da dobije naravni oblik. Sa tijestom kao za paštetu od gušćih jetara (br. 168) obloži šerpinju, preko tijesa poredaj ploškice slanine, metni unutra prst visoko faša, onda kokoš, paštetu ispuni pečenim, kockasto rezanim gušćim jetrima i jelen-gljivama, pak fašom, konačno pokrij ploškama slanine i tijestom. Paštetu peci 2 sata, a dalje postupaj kao sa paštetom pod br. 168.

170. Pašteta od gnjetla (fazana).

gnjetao,	srnetina ili zečetina,

Priprava je ista kao kod paštete od kokoši (br. 169.), samo umjesto telećega mesa upotrijebi za faš srnetinu ili zečetinu Umjesto kokoši uzmi dobro obležanog gnjetla.

171. Pašteta od zeca.

¼ kg telećih jetara,	luk,
37 dk slanine,	sok od limuna,
2 žemlje,	sol i mirodije,
2 žlice ruma,	hrbat od zeca.

¼ kg telećih jetara, 37 dkg slanine faširaj pa sa 2 močene i izažete žemlje i malko proprženog luka propasiraj; primiješaj 2 žlice ruma, malo soka od limuna, soli i mirodije. Međuto treba da se speče hrbat od zeca, izreži ga na tanke ploške, njima obloži stijene jušnika (terrine), izmjence stavljaj unutra faš pak netom pečeni hrbat od zeca, dok se napuni, dobro zaklopi pa dva sata kuhaj u pari. Kada se ohladi, izvrni.

172. Pašteta od govedine.

2 kg govedine,	nešto šunke,
sol,	luk, korenje, list lovora,
slanina,	papar,
jezik goveđi,	½ l vina.

2 kg govedine od stegna očisti od kožica i žilica, soli te sa slaninom izrezanom poput rezanaca, kuhanim rasoljenim jezikom

ili šunkom izmjenice našpikaj, zatim meso obreži, da dobiješ okrugli komad. Dno šerpinje obloži lukom, korijenjem, listom lovora, paprom, te sa malo narezane slanine, na to položi meso, sa ½ l vina nalij, pak poklopi i pirjani. Kada je meko, neka se u čorbi ohladi. Onda meso izvadi, sok ocijedi i stavi na stranu. S mesom upirjanu slaninu i šunku faširaj i sa telećim fašom, kao za paštetu od kokoši (br. 169), promiješaj, Sada načini masleno tijesto ili tijesto kao za paštetu od guščih jetara (br. 168), dno i stijene s tijestom pokrij, obloži ploškama slanine, dno naliči dva prsta visoko sa fašom, na nj stavi meso, napuni preostalim fašom i pokrij; onda pokrij; paštetu sa tankolisto rezanom slaninom, preko ove stavi tijesto, izbodi ga, namaži jajetom i tad peci paštetu dobra 2 sata uz prilično jaku vatru. S pečene paštete s nožem oprezno skini poklopac, sok ulij na paštetu, opet poklopi i stavi na hladno mjesto.

173. Pašteta od srne.

Priprava je ista kao za paštetu od govedine (br. 172), samo se mjesto govedskoga upotrijebi srneće meso.

174. Riblja pašteta.

¼ l mlijeka,
5 dk maslaca,
22 dk brašna
5 jaja,
40 dk ribe,
list lovora, papar i sol,
jelen-gljive,
losos ili smuđ.

Od ¼ l mlijeka, 5 dkg maslaca i 22 dkg brašna načini hrustavo tijesto (Brandteig), u koje kada bude posve hladno primiješaj 5 cijelih jaja, onda dodaj 40 dkg faširane ribe, list lovora, papar i sol, sve skupa u mužaru stuci i propasiraj. Sada sirovog lososa, kečigu ili smuđa u komade poreži, našpikaj sa jelen-gljivama, stavi u zdjelu, pospi solju, paprom, lukom i peršinom, poškropi limunovim sokom i pokriveno neka stoji nekoliko sati. Pošto si tijesto za pripravljenu paštetu ploškama slanine obložila, naliči dno dva prsta visoko ribljim fašom, na nj poredaj komade ribe, opet faš, opet ribe i tako nastavljaj, dok kalup napuniš. Dalje postupaj kao kod paštete od guščih jetara (br. 168).

175. Kriške od zečje paštete.

1 kg svinjetine,
mast, luk, korijenje,
¼ l crvenog vina,
list lovora,
5 grama borovice,
mirodije,
jaje,

U šerpinju metni malo masti, luka, korijenja, k tomu 1 kg svinjetine, neka se upirjani, dodaj prednji dio od jednog zeca, ¼ l crvenoga vina, list lovora, 5 smrvljenih zrna borovice i malko mirodija, pa sve skupa neka se jako meko upirjani. Kada se ohladi, odriješi meso od kostiju, tekućinu ocijedi, u mužaru sve skupa stuci i još propasiraj. Sada načini masleno tijesto (br. 492) razvaljaj ga debelo poput nožna hrpta a za dva dlana široke ½ metra duge trakove, sredinu ovih oliči mesnim nadjevom, po prilici prst visoko i 3 prsta široko, s jednoga kraja prevrni tijesto na meso, oliči ga jajetom, onda s drugog kraja prevrni tijesto na meso, oliči ga jajetom, onda s drugog kraja prevrni tijesto ali tako da za prst širine leži jedno preko drugoga, i ovo oliči jajetom, ubodi ga nekoliko puta nožem i peci uz jaku vatru. Paštetu razreži na kriškice pa ju možeš hladnu ili toplu upotrijebiti.

176. Topla pašteta.

maselno tijesto,
slanina,
teletina (faš.),
faš od peradi,
jaje.

Načini masleno tijesto (br. 492), s njime obloži dno i stijene jedne šerpinje, preko tijesta poredaj ploškice slanine, oliči dva prsta visoko fašom od teletine kao kod paštete od kokoši (br. 169), gradi paštetu izmjenice fašom od teletine ili peradi, na vrhu pokrij ploškama slanine i poklopcem od tijesta, namaži jajetom i peci 2 sata u pečenjarki. Toplu oprezno izvrni, pokrovac oduzmi, oblij malo krepkom umakom, opet poklopi pak posluži.

177. Ragu-pašteta.

Masleno tijesto (br. 492) razvaljaj dva prsta debelo pak izreži okruglu ploču. Maslacem namazan papir metni na lim, na nj ploču, jajem namaži, zatim tijesto naokolo prst debelo ureži, tako da 2 prsta široki obod dobiješ. Sada peci paštetu ¾—1 sat u vrućoj

pečenjarki. Da ne uhvati pretamnu boju pokrij ju, kada lijepo zažuti, sa papirom. Paštetu, koja je dvostruko narasla, izvadi iz pečenjarke, urezanu ploču oprezno odriješi, pa nutarnje meko i mastno tijesto oprezno izvadi. Paštetu metni na zdjelu, napuni vrućim ragutom, pokrij ju pločom i nosi na stol.

178. Male ragu-paštetice.

Za 2 hrpta noža debelo razvaljano masleno tijesto razreži na četvorine, koje odgovaraju veličini kalupčića za vandle. Kalupčiće tijestom obloži, suhim sirovim graškom ispuni; tijesto što preko kalupa visi odreži i paštetice uz prilično jaku vatru peci. Pečene vandle oprezno u zdjelu naloži, grašak izvadi, vandle kojim ti drago ragutom nadjeni, pečenim poklopcem od istoga tijesta poklopi i vruće na stol donesi.

179. Gibanica od mesa.

16 dk maslaca,
60 dk teletine,
4 žemlje,
8 dk mrvica,
sol, papar,
6 jaja,
gljive.

Pjenasto promiješaj 16 dkg maslaca, dodaj 60 dkg pečenoga i faširanog telećeg mesa, 4 iz vode izažete žemlje, 8 dkg mrvica, sol papar, 6 cijelih jaja i sve dobro promiješaj. U maslacem namazan i omočen kalup metni izmjenice red faša, red upirjanih gljiva, opet faša, pak red upirjanog zelenog graška i tako nastavljaj do vrha. Ovu gibanicu kuhaj zatim ¾ sata u pari, po izvrnutom prelij ¼ litre skorupa, još jednom stavi u pečenjarku, da se skorup uvari.

180. Sir od jetara.

50 dk telećih jetara,
10 dk slanine,
luk, peršin,
4 žutanjka,
snijeg od 4 bjelanjka,
4 žemlje,
sol, papar.

50 dkg telećih jetara ostruži i propasiraj, 10 dkg kackasto rezane slanine proprži, dodaj fino isječena luka i peršina, k ovomu

primiješaj 4 žutanjka, od 4 bjelanca snijeg, 4 izažete žemlje, malo soli i papra, sve promiješaj sa jetrima pa metni u namazan kalup i jedan sat peci.

181. Mozaik-kobasa.

štruca od prhkog tijesta,
4 dk maslaca,
14 dk sardelica,
2 jaja,
10 dk sira ementalskoga,
10 dk jezika,
10 dk lososa,
10 dkg šunke,
1 krastavac iz octa,
gorušica.

Dugu tanku štrucu od prhkog tijesta izdubi i slijedećim nadjevom napuni: 14 dkg maslaca pjenasto promiješaj, 14 dkg u sitne kockice izrezanih sardelica, 2 tvrda jaja, 10 dkg sira ementalera, 10 dkg jezika, 10 dkg lososa, 10 dkg šunke, 1 octeni krastavac i malo gorušice.

182. Lovačka štruca.

2 štruce od prhkog tijesta,
15 dk maslaca,
⅛ kg sardelica,
½ gušćih jetara,
15 dk šunke.
15 dk jezika,
⅛ kg sira ementalskog,
1 krastavac,
1 žlica kaviara.

2 duge prhke štruce izdubi, slijedećim nadjevom nadjeni pa 1 sat na led stavi. Nadjev: 15 dkg maslaca propasiraj sa ⅛ kg sardeljica pa pjenasto razmiješaj; zatim dodaj ½ na male kocke izrezanih gušćih jetara, 15 dkg šunke, 15 dkg jezika, ⅛ kg sira ementalca, 1 mali octeni krastavac i 1 žlicu kaviara.

183. Tištenica (Presswurst).

1 svinjska glava,
korijenje,
luk i češnjak,
nekoliko svinjs. jezika,
komad mesa,
mirodije,
sol i papar,
mažuran,
2—3 svinjska želuca,

Svinjsku glavu mekano skuhaj sa korijenjem, lukom i češnjakom, kosti izriješi, meso na male kocke izreži. Nekoliko rasoljenih svinjskih jezika kao i komad mesa također treba meko skuhati.

razrezati i primiješati. Sve začini mirodijama, soli, papri i dodaj prašak mažurana, nekoliko žlica čorbe i time napuni ne odviše jako 2—3 svinjska želuca. Sveži s oba kraja pak ½ sata kuhaj u vodi, zatim izvadi i stavi u prešu. Nareži ih istom drugi dan. Hoćeš li osobito finu tištenicu, onda još dodaj kockasto narezana gušća jetra.

184. Jetrenica (Leberwurst).

½ kg svinjskih jetara,
1 kg mesa,
30 dk slanine,
sol, papar mirodije,
voda,
debelo goveđe crijevo.

½ kg svinjskih jetara i 1 kg mesa isfaširaj, dodaj 30 dkg kockasto rezane slanine, sol, mirodije, papra i nekoliko žlica vode; dobro promiješaj, time napuni debelo goveđe crijevo, lako zaveži, lagano 2 sata kuhaj pa tad stavi u hladnu vodu. Jetrenica se jede kao hladni narez.

185. Kobasa od gušćih jetara.

32 dkg svinjetine,
16 dkg teletine,
16 dk slanine.
2 gušća jetra,
16 dk jelen-gljiva,
1 vrganjac,
mirodije,
maslac,

32 dkg svinjetine i 16 dkg teletine isfaširaj sa 16 dkg slanine, zatim jedna gušća jetra sasvim sitno izreži i k fašu primiješaj. Druga gušća jetra kockasto izreži sa 16 dkg jelen-gljiva i stavi na stranu. Međutim stuci u mužaru faš sa jednim vrganjcem, soli i nešto mirodija, onda propasiraj, promiješaj sa jetrima i jelen gljivama, time nadjeni svinjsko crijevo pa sveži. Ove kobase lagano peci ¾ sata u maslacem namazanoj tavi, zatim ih stavi na dasku u prešu. Slijedeći dan reži ih na tanke listove i hladno posluži.

186. Galantina od telećih prsiju.

¼ kg teletine,
8 dg žemlje,
6 dk maslaca,
1 jaje,
sol, papar,
malo šunke,
jelen-gljive,
gušća jetra,
malo slanine,
korijenje, papar,
malo juhe i bijelog vina,

½ kg teletine od buti isfaširaj i promiješaj sa 8 dkg izažete žemlje, 6 dkg maslaca, 1 cijelim jajetom, solju i mirodijama. Od

telećih prsiju izriješi kosti, hrustavice izreži, onda meso na daski stuci, soli, natari paprom, iznutra fašom naliči, poput rezanaca narezanom šunkom, slaninom, jelen-gljivama i gušćim jetrima obloži, savij i špagom čvrsto poveži. Šerpinju obloži listasto rezanom slaninom, lukom, korijenjem i listom lovora, metni meso unutra, papri, polij maščom, prilij malo juhe i bijelog vina pa 1½ sata neka se pirjani. U soku neka se ohladi, izreži na tanke ploške i ukrasi sa aspikom.

187. Galantina od kokoši.

32 dk svinjetine,
32 dk teletine,
16 dk slanine,
12 dk žemlje,
3 jaja,
1 žutanjak,
mirodije,
1 kokoš,
gušća jetra,
malo šunke,

32 dkg svinjetine, toliko teletine i 16 dkg slanine stuci u mužaru sa 12 dkg izažete žemlje, 3 cijela jaja i 1 žutanjkom, zatim propasiraj i začini mirodijama. Veliku kokoš na hrptu razreži, kosti oprezno odstrani, kokoš fašom namaži pak obloži poput rezanaca rezanim jezikom, slaninom, gušćim jetrima, šunkom rezanim krastavcem i, ako se hoće sa sardelicama, sašij kokoš i špagom poveži pa u slanoj vodi sa korijenjem, lukom, listom lovora i mirodijama ½ sata kuhaj, zatim stavi na hladno mjesto i malo optereti.

188. Zečja galantina.

32 dk zečetine,
32 dk svinjetine,
16 dk slanine,
1 teleća slezena,
3 jaja,
1 žutanjak,
8 dk žemlje,
sol, papar, borovica,
jaš 4 dk slanine,
4 dk uđenoga jezika,
1 sirova gušća jetra.
5 krastavaca,
nekoliko jelen-gljiva.

32 dkg zečjeg mesa, toliko svinjetine i 16 dkg slanine isfaširaj; dodaj 1 ostrugano teleće slezeno, 3 cijela jaja, 1 žutanjak, 8 dkg izažete žemlje, sol papar i malo borovice, sve stuci u mužaru i propasiraj. 4 dkg kockasto rezane slanine, 4 dkg udjenoga kuhanog jezika, 1 mala sirova gušća jetra, 5 malih octenih krastavaca i nekoliko jelen-gljiva promiješaj sa fašom, utisni u namazan

kalup, 1½ sata kuhaj u pari i istom ½ sata nakon što se galantina ohladila, iz kalupa izvrni. Možeš poslužiti toplu sa umakom od divljači, a hladnu sa aspikom.

189. Zečji kolač u hladetini.

1 dk zečetine,	25 dk jezika uđenog,
66 dg slanine,	25 dk jelen gljiva,
5 zrna borovice,	tvrdo kuhana jaja,
još 25 dk slanine,	aspik,

1 kg zečjeg mesa stuci u mužaru sa 66 dkg razrezane slanine i 5 zrna borovice pak propasiraj; 25 dkg slanine, 25 dkg kuhanog uđenog jezika i 25 dkg jelen-gljiva kockasto izreži, soli, dodaj mirodije i sa fašom promiješaj. Kalup obloži tankim ploškama slanine, natiskaj fašom, pokrij pločom slanine pa neka 2 sata u pari kuha. Kada se kolač donekle ohladi, izvrni ga i pusti da sasvim ohladi. U prazan kalup ulij prst visoko rastopljena aspika, na ledu neka se skruti, obloži narezanim kuhanim jezikom, tvrdo kuhanim jajima i jelen-gljivama, ovo opet polij aspikom, kolač malko obreži i položi na aspik, a prostor između kalupa i kolača također aspikom ispuni. Kalup neka 1 sat stoji na ledu, onda izvrni pa tvrdo kuhanim jajima i šalatom garniraj.

190. Kolač od guščih jetara u aspiku.

32 dk guščih jetara.	1 jaje,
16 dk slanine,	sol i papar,
12 dk žemlje,	12 dg jelen gljiva,
3 vrganja,	12 dk uđenog jezika,
4 žutanjka,	još 12 dkg guščih jetara,

32 dkg guščih jetara stuci sa 16 dkg slanine, 12 dkg izažete žemlje, 3 vrganja, 4 žutanjka i 1 cijelim jajetom, soli i papri pa u duboku zdjelu propasiraj. K tomu primiješaj 12 dkg jelen-gljiva, 12 dkg udjenoga kuhanog jezika i 12 dkg guščih jetara, sve kockasto izrezano, utisni u namazani kalup i neka 2 sata u pari kuha. Ohladjeno izvrni. U prazni kalup nalij prst visoko rastopljena aspika, obloži tvrdo kuhanim jajima, jezikom i jelen-gljivama, opet nalij aspika pa neka se skruti. Na ovo položi malo obrezani kolač, prostor između kalupa i kolača ispuni aspikom pa još 1 sat stavi na led. Onda izvrni i po volji ukrasi.

191. Gušča jetra u aspiku.

Lijepa jetra našpikaj jelen-gljivama, speci ih u guščoj masti, hladna izreži na tanke pločice. U kalup nalij prst visoko aspika, neka se skruti, obloži sa pločicama jetara, opet nalij aspikom i ponovno neka se skruti. Tako nastavljaj, dok kalup napuniš. Kada se sve dobro skruti, izvrni iz kalupa i ukrasi tvrdim jajima.

192. Faš od guščih jetara sa majonezom i aspikom.

malo slanine,	majonesa od 2 žutanjka,
luka i korijenja,	10 dk ulja,
40 dk svinjskih kotleta,	⅛ l aspika,
1 velika gušča jetra,	1 žlica franc. gorušice,
¼ l vina i malo juhe,	limunov sok,

U šerpinju (tavu) metni malo slanine, luka i korijenja, sol, mirodije i 40 dk svinjskih kotleta, meko upirjani, dodaj velika gušča jetra pa sve skupa neka još 1 sat pirjani sa ¼ l vina i malo juhe. Zatim isfaširaj i propasiraj. Gusto mora biti kao piré. Sada načini majonezu od 2 žutanjka i 10 dkg ulja, ⅛ l otopljenog hladnog aspika 1 žlice francuske gorušice i malko okiseli limunovim sokom. U kalup nalij prst visoko aspika, neka se skruti, obloži narezanim kuhanim rasoljenim jezikom i tvrdo kuhanim jajima, opet prst visoko aspika, neka se skruti, oliči fašom, ali tako, da između faša i kalupa ostane dva prsta prazan prostor, koji se ispuni aspikom. Kada se okolo oboda skruti, polije se još jednom preko svega aspik pa tako stoji na ledu 2 sata. Dalje postupaj kao sa kolačem od guščih jetara (br. 190.).

193. Parena gušča jetra.

Gušča jetra,	malo slanine,
mlijeko,	⅛ l bijeloga vina,
jelen-gljive,	

Lijepa velika gušča jetra metni ¼ sata u hladno mlijeko, izvadi i naškipaj jelen-gljivama. Tavu obloži tanko rezanom slaninom, na nju stavi jetra i opet ih pokrij ploškicama slanine, tavu metni u drugu veću, u vrelu vodu, pokrij, pusti ½ sata da

stoji u pari, onda prilij 1/8 l bijeloga vina pa još jedan sat neka kuha. Posluži sa sokom i ukrasi sa rižom i maslenim tijestom.

194. Gušča jetra sa bademima.

Gušča jetra,	gušča mast,
bademi,	aspik,
mrkva,	jaja,

Lijepa gušća jetra našpikaj s bademima, soli i metni u tavu sa nekoliko komadića žute mrkve. Na jetra nalij toliko rastopljene gušće masti, da budu sasvim pokrivena. Tavu sa jetrima metni u drugu, veću, pa u vrelu vodu, pokrij i tako neka 2 sata pari. Onda izvadi jetra iz masti i metni ih na hladno mjesto. Hladna jetra izreži na tanke ploškice pa ukrasi s aspikom i tvrdo kuhanim jajima.

195. Gušča jetra sa lukom.

Gušča jetra,	luk,
gušča mast,	sol,
vrhnje,	riža,

U tavi na gušćoj masti propržiti malo sitno isječena luka, metni unutra lijepa gušča jetra i polako ih peci dok svjetlo zažute, ali moraju biti skroz pečena. Sada polij po jetrima nekoliko žlica skorupa, soli ih i neka se još malo pare. Jetra na ploške izreži, pasiranim sokom polij i rižom ukrasi.

196. Špikana gušča jetra.

Gušča jetra,	dva vrganja,
gušča mast,	¼ l vrhnja,
slanina,	kapari,
sol i papar,	makaroni.

Lijepa gušča jetra sa finom slaninom našpikaj, soli i paprom natari. U tavu metni nešto gušče masti, 2 listasto izrezana vrganja, na to položi jetra, pokrij ih ploškama slanine i pokrivena neka se pirjane. Nakon 10 časaka polij ih sa ¼ l skorupa, onda neka još ½ sata pirjane. U umaku metni nekoliko kapari, prelij po razrezanim jetrima i garniraj sa makaronima.

197. Možđani u hladetini.

Teleći možđani,	luk,
korijenje, papar,	aspik,
list lovora,	

Očišćene teleće možđane skuhaj u slanoj vodi sa korijenjem, paprom, listom lovora i lukom, u čorbi neka se ohlade, onda ih izvadi. U kalup nalij prst visoko rastopljena aspika, neka se skruti, na nj stavi razrezane možđane, polij ih aspikom, opet neka se skruti, tako nastavljaj dok napuniš kalup, onda stavi 2 sata na led, zatim izvrni.

198. Teleći možđani sa majonezom.

Teleći možđani,	majoneza,
korijenje i papar,	aspik,
list lovora i luk,	jaja i šalata,

Očišćene teleće možđane skuhaj u slanoj vodi sa korijenjem, paprom, listom lovora i lukom. Pošto se u čorbi ohlade, stavi ih na sito da voda odkaplje, onda ih razreži i naloži u zdjelu, prelij majonezom (br. 88) i garniraj s aspikom, tvrdim jajima i šalatom.

199. Pile sa majonezom.

Pile,	majoneza,
korijenje,	aspik,
lovorov list,	jaja, kaviar,
papar i luk.	šalata.
ocat,	

Veliko pile skuhaj u slanoj vodi sa korijenjem, lovorovim listom, paprom, lukom i malo octa. Kuhano izvadi, kožu oderi, meso od kosti odriješi, raščupaj na male komadiće, metni u zdjelu, polij malo sa čorbom i stavi na hladno mjesto. Meso nakupčaj u školjke, polij majonezom (br. 87) pa garniraj aspikom, tvrdim jajima, šalatom i kaviarom.

200. Teleća but povezana.

Teleći but,
sol, ocat, korijenje,
list lovora,
majoneza,
jaja,
aspik,
šalata,

Sa teleće buti odstrani sve kožice, kosti izriješi, meso čvrsto stuci, soli, zavij čvrsto poveži i kuhaj u slanoj vodi sa nešto octa, korijenja i listom lovora dok omekne. U čorbi neka se ohladi, hladan listasto nareži, sa majonezom (br. 88) polij i garniraj sa tvrdim jajima, šalatom i aspikom.

201. Rasoljeni jezik.

Volovski jezik,
1/8 kg soli,
1 žlica salitre,
češnjak,
5 zrna borovice,
majoneza.

Lijepi volovski jezik natari sa 1/8 kg soli, 1 žlicom salitre, češuljkom smrvljena češnjaka, 5 stučenih zrna borovice i paprom. Tako neka stoji 6—10 dana u porculanskoj posudi na hladnom mjestu. Ne smiješ zaboraviti jezik svaki dan barem dva puta okrenuti. Jezik kuhaj najmanje tri sata, onda ga izvadi iz čorbe, kožu oderi i topao posluži sa hrenom ili pireom, ili hladan sa aspikom. Možeš također hladan jezik na ploče izrezati i sa majonesom (br. 87) provući.

202. Jezik sa sardelicama.

Volovski jezik,
korijenje, papar, luk,
slanina,
sardelice,
½ l vrhnja,
mrvice,
grašak.

Volovski jezik meko skuhaj u slanoj vodi sa korijenjem, paprom i lukom, naškipaj sa slaninom i sardeljicama, metni u šerpinju, polij sa ½ l skorupa, pospi sa mrvicama i u pečenjarki propržI. Ovako priređen jezik garniraj sa graškom.

203. Goveđi jezik sa madeira umakom.

Goveđi jezik,
korijenje i mirodije,
8 dk maslaca,
luk, mrkva, peršin, sol,
16 dk teletine,
¼ l vina,
¼ l juhe,
8 dk maslaca,
8 dk brašna,
2 žlice medena vina,
2 dkg šećera,
sok od limuna.

Goveđi jezik skuhaj sa korijenjem i mirodijama, na ploške izreži i u zdjelu naloži. Sada načini slijedeću umaku: U tavu metni 8 dkg maslaca, malo luka, mrkve i peršina, sve listasto izrezano, malo mirodija i soli, na sve ovo metni 16 dkg telećeg mesa, neka se mrko upirjani, dolij ¼ l vina, ¼ l juhe i tako pirjani dok posve omekne. Međutim načini zapražak od 8 dkg maslaca i 8 dkg brašna, nalij čorbom i sve propasiraj, U ovu umaku ulij 2 žlice madeira vina, 2 dkg šećera, malo soka od limuna i prelij po jeziku.

204. Jezik sa umakom od kapari.

Jezik skuhaj sa korijenjem i mirodijama, na ploške izreži, u brašnu, jaju i mrvicama pasiraj u vrućoj masti ufrigaj i posluži sa umakom od kapari (br. 74).

205. Jezik na poljački način.

Jezik,
madeiro umaka,
2 dk rozina,
2 dk grožđica
2 dk badema,
korica od limuna.

Jezik obično skuhaj, načini madeira-umaku kao pod br. 203, samo što uz sve drugo metni još 2 dkg rozina, 2 dkg grožđica, 2 dkg olupljenih i izrezanih badema i malo korice od limune.

206. Teleći jezičići.

Teleće jezičiće meko skuhaj sa korijenjem, mirodijama, listom lovora, lukom i malo octa, kožicu oderi, na zdjelu ih poredaj i vrućim maslacem polij. K tomu posluži krumpire u slanoj vodi kuhane.

PRIREĐIVANJE JELA OD RIBA - SALATE

X. Ribe.

207. Pastrve u ulju pečene.

Pastrve, ulje,
sol i češnjak, umaka od gorušice,

Male očišćene pastrve sa svake strane ureži, solju i sitno isječenim češnjakom natari, u tanjur poredaj i finim uljem polij. Tako neka 1 sat stoje, onda odlij ulje u ponjvu, neka se svruči, ribe umoči i s obje strane lijepo speci. Posluži sa tučenom umakom od gorušica. (br. 71).

208. Pastrve sa aspikom.

Pastrve, kapari,
voda, peršin,
aspik, jaja.

Uzmi male pastrve, najprije ih skuhaj i pusta da se u svojoj čorbi ohlade. Sada ulij u kalup 2 prsta visoko otopljena aspika, kada se skruti, metni na nj pastrve tako, da hrptom leže na aspiku, opet nalij 2 prsta aspika, preostale pastrve razdijeli u jednake velike komade, položi u kalup, koji tada aspikom ispuni. Kada se posve skruti onda izvrni i ukrasi isječenim crvenim aspikom, kaparima, peršinom i tvrdo kuhanim jajima.

209. Šaran kiseli.

Šaran, hren,
voda, ocat, sol, papar, korijenje.
lovorov list,

Načini čorbu od vode, octa, soli, papra, lovorova lista i korijenja, sve skupa neka ¼ sata kuha, onda metni unutra ribu na prst široke komade izrezanu, neka prokuha pa garniraj sa hrenom i s ribom kuhanim korijenjem.

210. Šaran u mrkoj umaci.

16 dk maslaca,
glava luka,
korijenje,
12 dk brašna,
ocat, sol,
list lovora,
peršin i papar.
korica limuna,
1/8 l vrhnja,
1 žutanjak,
žličnjaci,

U 16 dkg maslaca metni kolutasto izrezanu glavicu luka i korijenje, neka se proprži, dodaj 12 dkg brašna i sve skupa neka omrkne. Onda nalij vodom, dodaj octa, soli, list lovora, peršina, papra i koricu od limuna pa neka sve zajedno ½ sata kuha. Umaka mora biti prilično gusta. Propasiraj ju, metni unutra 1 kg razrezane ribe, pak neka ½ sata pokriveno pirjani. Prije nego li češ poslužiti, prokrkljaj 1/8 l skorupa sa 1 žutanjkom i dodaj k gornjemu. Ribu garniraj sa žličnjacima.

211. Ragu od krapa.

16 dk maslaca,
luk i korijenje,
list lovora,
riblja glava,
1 kg ribe,
½ l bijelog vina,
voda,
8 dk kruha,

U šerpinju metni 16 dkg maslaca, malo luka i korijenja, list lovora i rasječenu ribju glavu; ¼ sata peci, onda dodaj 1 kg prst debelo izrezane ribe, ½ l bijelog vina, malo vode i 8 dk crnog kruha pa ½ sata neka pirjani. Ribu na zdjelu poredaj, umaku okiseli, propasiraj i prelij po krapu.

212. Štuka sa sardelicama.

Štuka,
sardelice,
6 dk maslaca,
½ l vrhnja,
krumpir,
umak.

Očišćenu štuku na više mjesta ureži, naspikaj sa sardelicama poput rezanaca rezanim, jetra izfaširaj sa 4 dkg sardelica i time ribu iznutra i izvana natari. U tavu stavi 6 dkg maslaca, na nj položi ribu, oblij sa ½ l skorupa i stavi u pečenjarku da se speče. Poslužiti ju možeš sa pečenim krumpirom i umakom od sardeljica (br. 67).

213. Raščupana štuka.

Štuka,
riža,
luk,
vrhnje,

Pošto je štuka u samoj vodi skuhana, izvade joj se sve kosti, a meso se rascupa. U zdjelu, koja vatri odolijeva, metni jedan sloj upirjane riže, na rižu malo propržena luka, onda rastrgano riblje meso, opet sloj riže, luka i ribe, konačno završi sa rižom. Preko svega izlij dobro vrhnje i stavi još u pečenjarku da se ispari.

214. Smuđ sa majonezom.

Smuđ,
korijenje,
ocat, luk,
list lovora,
papar,
majoneza,
aspik,
jaja,
kavijar,
kiseli krastavci,
šalata,
račji repovi.

Lijepu, oveliku ribu kuhaj u slanoj vodi sa octom, korijenjem, lukom, listom lovora i paprom. Kuhana riba neka se u čorbi ohladi onda ju položi na pladanj s hrptom u vis i namaži ju majonezom (br. 87). ukrasi aspikom, tvrdim jajima, sardelicama, kavijarskim kriškama, račjim repovima, šalatom i octenim krastavcima. Još napose posluži majonesu.

215. Kečiga sa tartar-umakom.

Postupaj sasvim kao sa smuđem pod br. 214. samo umjesto majoneze upotrijebi tartar-umaku (br. 92).

216. Riba u majonezi.

Uzmi koju god hoćeš kuhanu ribu, raščupaj ju, čunjasto ju u zdjelu naloži i sve oliči majonezom (br. 88). Majonezu ukrasi račjim repovima, kolut-sardelicama, kavijarskim ploškicama, tvrdo kuhanim jajima i šalatom.

217. Som sa umakom od kapari.

Ribu na komade izreži, u maslacu speci, skorupom polij, dodaj malo kapari i prokuhaj. Ukrasi sa krumpirom.

218. Bugarska riba.

Krap ili som,
krumpir, mast,
riža,
luk,
vrhnje,
paprika.

U čvrstu zdjelu, što vatri odolijeva, metni vruću mast, u koju položi lijepog, osoljenog i na više mjesta urezanog krapa ili soma. Naokolo načini vijenac od listasto rezanog krumpira i na pola upirjanom rižom, pomiješanom sa sitno rezanim lukom. Sve obilato soli, vrhnjem polij, paprikom pospi, u pečenjarki speci, dok sve omekne i uhvati svjetlo mrku boju.

219. Sleđovska gozba.

2 sleđa,
10 dk oraha,
2 jabuke,
1 jaje tvrdo kuhano,
2 sirova jaja,
1 dkg kapari,
glavica luka,
gorušica,
5 dk salame,
kaviar.

2 lijepa sleđa (Ostseehäringe), 10 dkg oraha, 2 velike jabuke, 1 tvrdo jaje, 2 cijela sirova jaja, 1 dkg kapari, glavicu luka, malu žličicu gorušice i 5 dkg salame vrlo fino isjeci, u zdjelu nakupčaj i garniraj sa kriškama jabuka i sa kaviarom.

220. Savijeni sleđevi.

3 sleđa,
10 dg oraha
mlijeko od sleđa,
1 dk kaviara,
1 žutanjak,
1 tvrdo kuhano jaje,
1 žlica gorušice,
jabuke,

3 sleđa (Ostseeh.) očisti od kosti i natuci. Uzmi 10 dkg samlivenih oraha, mlijeko od sleđa, 1 dkg kaviara, 1 žutanjak, 1 tvrdo

kuhano jaje i 1 žličicu gorušice, sve fino isjeci, time nadjeni sleđeve, savij ih i izreži na tanke ploške. Garniraj sa tvrdo kuhanim jajima, jabukama i kaviarom.

221. Faš od sleđa.

3 sleđa,
4 žutanjka,
4 žlice ulja,
gorušica, sol, papar,
sok od limuna,
bjelanjci,
kaviar,
šećer.

3 sleđa (Ostseeh.) očisti i fino isjeci. Promiješaj 4 žutanjka i 4 žlice ulja malo po malo sa mlijekom od sleđa, dodaj malo gorušice, soli, papra, soka od limuna, isječene bjelanjce, malo kaviara, šećer i sleđe i sve dobro promiješaj. Ovu smjesu možeš naličiti na komadiće kruha i poslužiti sa čajem.

222. Raci sa mazom.

Raci,
ocat, peršin, kumin,
5 žlica finog ulja,
2 žlice vinskog octa,
sol i češnjak,

U slanoj vodi skuhaj rake sa malo octa, peršina i kumina. U malu tavu metni 5 žlica finog ulja, 2 žlice vinskog octa, malo soli i sitno smrvljenog češnjaka, neka prokuha pa tad izlij na rake u zdjelu naložene. Ovu maz (Schmier) možeš i posebice poslužiti.

223. Raci u vinu kuhani.

20—30 raka,
jelen-gljive,
madeira vino
sol.

Žive rake metni u tavu i nalij kipućim bijelim vinom, prilično osoljenim i zapaprenim. U tome kuhaj rake po prilici 10 časaka i tad ih posluži. Nu možež ih i na slijedeći način pripraviti: 20—30 raka metni u šerpinju sa nekoliko listasto srezanih jelen-gljiva i solju, onda nalij toliko madeira vina, da raci budu posve pokriveni pa tada neka ¼ sata pokriveni kuhaju. Rake izvadi, na pladanj naloži a umaku promiješaj sa malo šećera i limunovog soka i posebice posluži.

224. Kobasičice od raka.

30 malih raka,
12 dk maslaca,
kuhana žlijezda,
prsa od pileta,
1 pržena gušćja jetra,
24 dk žemlje
2 žutanjka,
1 jaje,
sol, papar,
janjeća crijeva,
hostije,
mrvice,
mast.

Kuhaj 30 malih račića, izriješi repiće i škare pa faširaj. Korepinu stuci, pa sa 12 dkg maslaca načini račji maslac (br. 96). Malu kuhanu žlijezdu na male kockice izreži, dodaj jedna pečena prsa od pileta, 1 pečena gušćja jetra, 24 dkg izažete žemlje, 2 žutanjka, 1 pečena gušćja jetra, 24 dkg izažete žemlje, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, malo soli i papra pa promiješaj sa mesom od raka i maslacem. Ovom smjesom napuni tanka janjeća crijeva, načini i zaveži male kobasice i na obe strane lijepo speci. Ili zamotaj faš u vlažnu hostiju, paniraj u jajetu i mrvicama i speci u vrućoj masti.

225. Majoneza od jastoga.

Jastog,
aspik,
majoneza,
jaja,
sardelice,
kaviar,
šalata,

Jastoga skuhaj, meso izriješi, osoli te s uljem i octom polij. U tu svrhu možeš upotrijebiti i konserve od jastoga. Zdjelu obloži fino isjeckanim aspikom, na to naloži meso od jastoga, oliči majonezom (br. 88.) opet metni meso od jastoga, a na vrh opet majonezu. Garniraj lijepo s aspikom, tvrdim jajima, sardelicama, kaviarom i zelenom šalatom.

XI. Šalate.

226. Šalata od šparge.

Šparga,
majoneza,
aspik,
bjelanjci.

Špargu očisti, u slanoj vodi meko skuhaj i stavi na hladno mjesto. Načini majonezu (br. 88.), polij ju po špargi, garniraj s aspikom i isječenim bjelanjcima. Na isti način možeš prirediti šalatu od cvjetače (karfiole),

227. Šalata od krumpira sa sardelicama.

Krumpiri,
vinski ocat,
majonesa od 2 tvrda jaja,
2 žutanjka,
4 žlice ulja,
4 sardelice,
malo franc. gorušice.

Krumpire skuhaj, olupi i listasto u zdjelu izreži i dok su još topli poškropi ih vinskim octom. Načini majonesu od 2 tvrdo kuhana, 2 sirova žutanjka i 4 žlice ulja, dodaj 4 isječene sardeliče, prema ukusu također i franceske gorušice pa to pomiješaj sa krumpirom.

228. Šalata od leće.

½ kg leće,
vinski ocat,
6 jaja,
4 jabuke,
5 sardelica,
¼ l ulja,
franc, gorušica,
šećer,

½ kg leće skuhaj, osoli, ocijedi i s vinskim octom polij. Sasjeci 6 tvrdo kuhanih jaja, 4 fine obijeljene jabuke, komadić luka i 5 sardelica, promiješaj sa lećom, zamasti sa ¼ l ulja, dodaj još francuske gorušice i šećera prema ukusu.

229. Pomiješana šalata od povrća.

2 vel. krumpira,
4 kisela krastavca
1 cikla,
1 cvjetača,
20 mahuna pasulja,
lišće celera,
šparga,
mrkva,
4 žutanjka,
1 sirovi žutanjak,
8 žlica ulja,
4 žlica bertram-octa,
1 žlicu gorušice,
sol, papar.

2 velika, kuhana, listasto izrezana krumpira, 4 octena krastavca, 1 kuhanu ciklu, 1 kuhanu i raščetvorenu cvjetaču, 20 kuhanih i razrezanih mahunica pasulja, nekoliko kuhanih listova celera, u slanoj vodi kuhane šparge i nekoliko ploškica mrkve stavi u zdjelu, polij octom pa neka 10 časaka stoji. Međutim propasiraj u drugu zdjelu 4 tvrdo kuhana žutanjka, koje promiješaj s 1 sirovim žutanjkom, 8 žlica ulja, 4 žlice bertram-octa, 1 žlicu gorušice, soli i papri, pa ovo potonje malo po malo sa povrćem dobro promiješaj.

230. Laška šalata.

po 1/16 l pasulja, leće,
zel. graška,
1 cikla,
1 mrkva,
4 jabuke mušancike,
4 kisela krastavca,
2 krumpira kuhana,
4 tvrda bjelanjka,
3—4 sardelice,
1 sleđ,
2 žlice kapari,
jelen-gljiva,
20 dk uđenog jezika,
2 sirova žutanjka,
2 žlice franc. gorušice,
sok od limuna,
ocat,
sol, papar,
8 žlice ulja,

Pasulj, leću, zeleni grašak, od svakoga po prilici 1/16 l skuhaj, zatim kockasto izreži 1 kuhanu ciklu, 1 sirovu mrkvu, 4 jabuke mušancike, 4 obijeljena octena krastavca, 2 kuhana krumpira, bjelanjke od 4 tvrda jaja, 4 očišćene sardelice 1 sleđa (Ostseeh.), 2 žlice kapari, nekoliko jelen-gljiva i tko hoće 20 dkg udjenoga, kuhanog jezika ili ostanke od pečenja; nadalje 4 tvrdo kuhana žumanjca dobro promiješaj sa 2 sirova žumanjca, 2 žlice francuske gorušice, sokom 1 limuna, nekoliko žlica octa, malo soli, papra, i 8 žlica ulja pa sve ovo promiješaj sa povrćem. Ovu šalatu čunjasto naloži u zdjelu i garniraj raznim mariniranim ribama.

231. Laška šalata u kalupu.

Aspik,
jaja,
jelen-gljive
povrće,
laška šalata.

U kalup kakva god oblika nalij prst visoko aspika, neka se skruti, obloži tvrdo kuhanim jajima, jelen-gljivama i različitim povrćem, opet nalij aspika, neka se skruti, na nj metni jedan dio laške šalate, opet polij aspikom i tako nastavljaj dok kalup napuniš. Onda ga stavi 2 sata na led, zatim šalatu izvrni.

232. Riblja šalata.

Riba,
ulje i ocat,
sol i papar,
jaja,
kaviar,
aspik,
1 žutanjak,
1 žlica ulja,
1 žlica octa,
nekoliko sardelica.

Bilo koju istom kuhanu još vruću ribu očisti od kostiju, meso rasčupaj, nalij uljem i octom, soli i papri i tada neka 1 sat stoji. Onda tekućinu ocijedi, ribu naloži lijepo u sredinu zdjele, garniraj tvrdo kuhanim jajima, kaviarom i aspikom. Prije nego li ćeš poslužiti polij ju umakom, koja se ovako priredi: 1 žutanjak, 1 žlica gorušice, malo soli, 1 žlica ulja, 1 žlica octa i nekoliko fino isječenih sardelica dobro se promiješa.

XII. Nadjevena variva.

233. Kobasičice od kelja.

Lišće od kelja,
luk, peršin i gljivice,
5 dk maslaca,
½ kg svinjetine,
sol, papar i jaje,
4 dk slanine,
luk,
vrhnje,

Listove od kelja u slanoj vodi ofuri. Malo luka, peršina i gljivica u 5 dkg maslaca proprži; ½ kg faširane, pečene svinjetine,

sol, papar i jedno cijelo jaje k gornjemu primiješaj. S ovim fašom oliči listove od kelja, savij i poveži. U tavi propržì 4 dkg kockasto rezane slanine, dodaj nešto isjeckana luka, metni unutra kobasičice od kelja, papri i meko ih upirjani, onda ih malko omuči, nalij juhom pa neka prokuhaju. Prije nego li ćeš poslužiti primiješaj malo skorupa.

234. Bugarsko zelje.

Glava zelja,	¼ l vrhnja,
16 dk svinjetine,	2 jaja
8 dk šunke,	sol i mirodije,
4 dk žemlje,	3 kisela krastavca,
2 krumpira,	još ½ l vrhnja,

Veliku glavu zelja uroni u vrelu vodu, tri vanjska pera otkini i srce izvadi, fino izreži pa na malo masti sa juhom neka upirjani. 16 dkg faširane svinjetine, 8 dkg faširane, kuhane šunke, 4 dkg izažete žemlje, 2 mala, kockasto srezana sirova krumpira, ¼ l vrhnja, 2 cijela jaja, malo soli, mirodije i tri mala oijeljena i srezana octena krastavca skupa pomiješaj i time napuni izdubenu glavu zelja; listove natrag skupa zavrni, špagom poveži, u slanoj vodi ¾ sata pokriveno kuhaj, pak izvadi iz vode, metni u tavu k upirjanom zelju, prelij sa ½ l slatkog skorupa i još ½ sata pirjani.

235. Šunka sa zeljem.

Zelje,	5 dkg maslaca,
nešto šunke,	10 dk brašna,
luk,	1 jaje,
slanina,	sol,
riža,	vrhnje,
vrhnje,	

Rezano kiselo zelje pirjani na masti sa malo luka i propržene slanine. U zdjelu, koja vatri odolijeva, metni naslagu zelja, na ovo sloj upirjane riže, onda red isječene šunke, pa tako izmjence nastavljaj dok zdjelu napuniš, konačno polij vrhnjem. Sada načini tijesto od 5 dkg maslaca, 10 dkg brašna i 1 jajeta i malo soli,

tanko ga razvaljaj, zubčastim kotačićem izreži na šipke, time načini rešetku preko zelja, bjelanjcem namaži i u pečenjarki peci, dok se šipke lijepo zažute.

236. Nadjeveni krumpir.

Krumpiri,	vrhnje,
mast,	

Sirovim krumpirima odreži kapice, krumpire izdubi, opet kapicama poklopi, jedan do drugoga u tavu postavi, mašćom polij da ¾ krumpira bude u masti pak peci u pečenjarki dok krumpiri omeknu i lijepo zažute. Onda mast odlij, krumpire na zdjelu poredaj, u tavu ulij malo skorupa, neka prokuha, onda prolij po krumpirima.

237. Nadjevena koloraba.

Koloraba,	riža,
slana voda,	vrhnje,
peršin,	1 jaje, sol i papar,
malo svinjetine,	

Kolorabu obijeli, izdubi i u slanoj vodi meko skuhaj. Otpatke na male kocke izreži, na maslacu sa malo peršina propirjani, omuči i sa juhom prokuhaj. Nadjev se načini od pečene faširane svinjetine, malo upirjane riže, vrhnja, 1 jajeta soli, papra, time se napune kuhane kolorabice, metnu u tavu k upirjanomu i ¼ sata neka kuhaju. Prije nego li ćeš poslužiti, prilij nekoliko žlica vrhnja.

238. Nadjevene jurgete.

Buča jurgeta,	korabica i kelj,
slana voda,	krumpir i rajčice,
cvjetača,	vrhnje,
zeleni pasulj,	mrvice.

Lijepu buču jurgetu obijeli, u slanoj vodi skuhaj i nadjeni kao za kolorabicu br. 237). Jurgetu metni u zdjelu koja vatri odolijeva,

garniraj sa u slanoj vodi kuhanom cvjetačom. zelenim pasuljem, korabicom, keljem, krumpirima i sirovim rajčicama, vrhnjem polij, mrvicama pospi i pirjani u pečenjarki.

239. Nadjevena paprika

Paprike,	umaka od rajčice,
voda,	nadjev kao pod br. 257.

Petlje izreži, sjemenje iz paprike izvadi, žile oprezno odstrani, zatim pusti papriku ½ sata u vodi, da izgubi oštrinu. Onda ju u slanoj vodi prokuhaj, ocijedi i nadjeni nadjevom kao za korabicu pod br. 237. Konačno načini dobru umaku od rajčice, u nju stavi papriku i lagano ju kuhaj ½ sata.

240. Nadjevene rajčice.

Kapice odreži, rajčice izdubi i nadjeni istim nadjevom kao korabicu (br. 237), poklopi kapicama, poredaj u vatri odolijevajući zdjelu, polij vrhnjem i pirjani u pečenjarki.

241. Cvjetača sa sirom parmezanom.

Cvjetača,	3 žutanjka,
umaka od maslaca,	maslac,
1/8 l mlijeka,	parmezan.

Cvjetaču u slanoj vodi skuhaj. Načini umaku od maslaca (br. 67). prokrkljaj 1/8 l mlijeka sa 3 žutanjka i ukuhaj u umaku, cvjetaču naloži u zdjelu koja vatri odolijeva, polij ju umakom, pospi sirom parmezanom, nakapaj sa nekoliko žlica rastopljenog maslaca i svijetlo-žuto speci.

242. Karfiola sa šunkom.

Karfiola,	10 dk šunke,
3 žutanjka,	5 dk parmezana,
6 žlica vrhnja,	snijeg od od 3 bjelanjka,
3 žlice rašna,	maslac.

Karfiolu skuhaj u slanoj vodi, ohladi ju pa naloži u zdjelu za pečenje (Backschüssel). Promiješaj 3 žutanjka sa 6 žlica vrhnja

i 3 žlice brašna, dodaj 10 dkg isječene šunke, 5 dkg naribanog parmezana i snijeg od 3 bjelanjca, ovo polij po karfioli, nakapaj rastopljenim maslacem i ½ sata peci uz dosta jaku vatru.

243. Pržena cvjetača.

Cvjetaču u slanoj vodi skuhaj, na jednake komade razreži, u vinsko ili pivsko tijesto (br. 579.) umoči i u vrućoj masti lijepo sprži. Vruću možeš posuti sirom parmezanom ili možeš poslužiti sa kojom pikantnom umakom.

244. Nadjevene artičoke.

Artičoke,	kipuća juha,
voda,	upirjani zel. grašak,
sok od limuna,	umaka od maslaca,

Petlje odreži, tri donja lista otkini, vršak za 2 prsta škarama skrati, zatim metni artičoke u kipuću vodu sa sokom od limuna i pusti unutra, dok se listovi iz krunice dadu izvlačiti. Sada metni artičoke u hladnu vodu, vlaknastu sredinu izdubi, onda ih poredaj u plitku tavu i nalij slanom, kipućom juhom. Prije nego li ćeš ih dati na stol, izvadi ih iz juhe i nadjeni vrućim, upirjanim zelenim graškom, naloži ih u zdjelu i polij umakom od maslaca br. 67. Garnirati ih možeš sa toplim jezikom iz rasoli.

245. Artičoke s umakom od gorušice.

Artičoke,	umaka od gorušice,
slana voda,	sardelice,
sok od limuna,	jaja i kapari.

Artičoke skuhaj u slanoj vodi sa sokom od limuna i pusti da se u čorbi ohlade. Nadjeni ih hladnom umakom od gorušice ili tartar-umakom br. 92. pa garniraj sa sardeljicama, mariniranim ribama, tvrdo kuhanim jajima i kapari.

246. Nadjeven luk.

Više glavica luka,	vrhnje,
teleći faš.	umaka.

Glavice luka obijeli, sredinu izdubi i faširanim telećim mesom nadjeni, zatim u namazani lim poredaj i peci u pečenjarki. Prije

nego li ih izvadiš polij ih sa skorupom pa još jednom neka propirjane. K tomu možeš poslužiti bilo koju pikantnu umaku.

247. Nadjevene gljive.

Gljive, umaka od gljiva,
teleći faš.

Gljivama otkini drške, kapice obijeli, metni u hladnu vodu pak na sito da voda otkaplje. S pečenim faširanim telećim mesom nadjeni gljive, poredaj ih u dobro namazanu tavu i 10 časaka pirjani ih u pečenjarci. Od držaka i drugih odpadaka učini umaku od od gljiva (br. 80), pa k tomu posluži.

248. Kostanji kao varivo.

Kesteni, sol,
maslac,

Kostanje obijeli, skuhaj pa tad oprezno smeđu kožu oguli. Svrući nešto maslaca, unutra metni kostanje, malko soli i tako neka se prže. Ovako pripravljeni kostanji upotrebljavaju se za ukras k pečenoj peradi.

KNJIŽARA ST. KUGLI ZAGREB

MODNI LIST

„PARIŠKA MODA"

IZLAZI NAŠOM NAKLADOM JEDAMPUT MJESEČNO

sa hrvatskim tekstom krojeva pod vrsnom upravom gđe ravnateljice Melanije Vidale. Uz bezbroj slika i modela sa opisom, donosi ovaj list vanredno zabavne romane u nastavcima. Cijena pojedinom broju D 15·–. Naručuje se u knjižari kraljevskog sveučilišta i jugoslavenske akademije

ST. KUGLI, ZAGREB, ILICA 30

PEČENKE

GOVEDINA - TELETINA - SVINJETINA
DIVLJAČ - PERAD

XIII. Goveđe meso.

249. Parena govedina.

Dobro odležali komad govedine stuci, osoli i našpikaj; šerpinju obloži listasto rezanom slaninom, lukom, korijenjem, listom lovora i 1 češuljkom češnjaka, na ovo metni meso, dodaj nekoliko zrna papra i klinčića pa neka 1 sat pirjane, onda prilij ½ l vina i toliko juhe pa neka se još 2 sata pari. Kada ćeš poslužiti, polij izrezano meso sokom, s kojega si obrala mast.

250. Savijena goveđa pečenka.

Lijep komad pisane pečenke ili koji drugi komad goveđeg mesa tanko rastuci i našpikaj. Sitno isjeci luka, slanine i sardeljica, dodaj malo papra i tom smjesom naliči nutarnji dio mesa, pa ga tad savij, špagom omotaj, metni u tavu sa maśćom, lukom, korijenjem i listom lovora i neka se pirjani dok lijepo omrkne. Onda prilij ½ l vina i juhe, koliko je treba, pa neka pirjane dok posve omekne. ¼ sata prije nego li ćeš poslužiti, polij meso sa ½ l skorupa.

251. Goveđa roulada.

Komad mesa od buta razreži na popečke, dobro ih natuci, soli i papri. Nešto riže pirjani dok na pola omekne, dodaj isječene šunke, malo popržena luka, peršina i nekoliko jaja, dobro promiješaj i time naliči popečke, savij ih i špagom poveži. U šerpinji svrući malo masti, u nju položi savijene popečke, pirjani ih dok lijepo omrknu, onda prilij malo vina i vode i tako pirjani dok posve omekne. Prije uporabe dodaj još nekoliko žlica skorupa.

252. Goveđa pečenka sa pikantnom umakom.

Dobro odležali komad govedine stuci, soli i špikaj. U šerpinju metni masti, u njoj zažari nekoliko komadića šećera, dodaj korijenja i luka, sve skupa neka omrkne, onda metni unutra meso i polijevajuć vinom i vodom pirjani dok omekne. Sada meso izvadi, korijenje omuči, dodaj nekoliko žlica muštarde, kapari, malo korice i soka limuna, dolij malo juhe, vina i vrhnja ojednako, prokuhaj i na meso ispasiraj.

253. Rostbif.

Komad pisane pečenke očisti od kostiju, kože i žila, natari solju i paprom, s obih strana nakapaj uljem i tako neka nekoliko dana na hladnom mjestu stoji, da oprhne. Tavu do polovice napuni mašćom, jako neka se svrući, metni meso unutra i uz često okretanje lopaticom peci ga do 20 časaka. Hoćeš li, da u sredini ne bude odviše krvavo, nego radije jače pečeno, onda ga peci 30 do 35 časaka. Osobito valja paziti, da mast bude jako vruća i da meso barem do polovice u njoj leži, da naokolo uhvati lijepu, tamno-mrku koricu. Kad meso izvadiš, izreži ga na tanke pločice, mast iz tave iscijedi, k mrkom soku dolij malo juhe, prokuhaj i prolij po mesu u zdjelu naloženom.

254. Rampstek.

Pisanoj pečenki kosti odrieši, kožicu oderi, meso izreži na prst debele ploče, osoli ga i papri, nakapaj uljem pa 1—2 dana neka stoji na hladnom mjestu. Onda svrući posve malo masti, popečke metni unutra i peci ih, da s oba kraja uhvate lijepu mrku boju. U mast ulij malo vode ili juhe, prokuhaj i prelij po popečcima.

255. Pržoljice sa lukom.

Prst debelo narezane pržoljice dobro stuci, soli i papri i uljem nakapaj. Tako neka stoje nekoliko sati, onda ih u malo masti naglo speci. U mast, u kojoj si pekla pržoljice, metni tanko narezanog luka, peci ga dok omrkne, onda sve skupa izlij na pržolice. Umjesto luka možež pržoljice načiniti sa češnjakom.

256. Proparene pržoljice.

Pržoljice nešto deblje nareži i provuci ih tanko rezanom slaninom. Šerpinje dno obloži ploškama slanine i šunke, dodaj luka, korijenja, lovorov list i meso, neka se prepeče, nalij juhom i bijelim vinom papirjani dok meso omekne. Kad hoćeš poslužiti, ispasiraj sok na pržoljice.

257. Pržoljice sa umakom od skorupa.

6 pržoljica,
½ l vrhnja,
½ l juhe,
češnjak,
list lovora.

6 pržoljica stuci, soli i u masti naglo speci. Metni ih u šerpinju, nalij na nje ½ l vrhnja i ½ l juhe, za začin dodaj malo češnjaka i list lovora pak pokriveno pirjani dok bude meki.

258. Nadjevene pržoljice.

5 pržolica,
sol, papar,
5 dkg slanine,
nekoliko sardelica,
krumpiri,
nekoliko jaja,
luk i korijenje,
vino i juha,
1/8 l vrhnja.

5 pržoljica stuci, soli i papri. Od jedne faširane pržoljice, 5 dkg slanine, sirovih krumpira kockasto rezanih, nekoliko isječenih sardelja i nekoliko jaja načini nadjev, kojim oliči pržoljice, savij ih i špagom poveži. U tavu metni malo masti, luka i korijenja, na ovo metni pržoljice, nalij ih vinom i juhom i meko upirjani. Čas prije nego ćeš poslužiti, dodaj 1/8 l vrhnja i propasiraj.

259. Rajnska pečenka.

Pržoljice stuci i soli. U tavu metni malo masti, 1—2 izrezana luka, neka dobro propirjane, onda metni paprike po volji, k tomu pržoljice, neka se lijepu zapeku, zalijevaj juhom i peci dalje dok budu mekane. ½ sata prije uporabe metni k pržoljicama nekoliko razrezanih krumpira, pa skupa sa pržoljicama neka se skuhaju.

260. Pisana pečenka, naravna.

Očišćenu pisanu pečenku našpikaj i soli. U tavu metni malo masti, neka se svrući, metni unutra pisanu pečenku, neka se lijepo mrko zapeče, podlijevaj s juhom dok omekne. Prije uporabe prilij 1/8 l skorupa pa neka dobro prokuha. Pisanu pečenke na ploče izreži i sokom polij. Garniraj sa krumpirom ili rižom.

261. Pisana pečenka u maslenom tijestu.

Pisanu pečenku našpikaj, soli i 15 časaka u pečenjarki peci. Onda ju zamotaj u masleno za hrbat noža debelo razvaljeno tijesto, u koje nožem načini nekoliko ureza, namaži jajetom i peci u pečenjarki. Poslužiti možeš s umakom od gljiva ili gorušice a garnirati sa maslenim tijestom.

262. Pisana pečenka sa sokom od divljači.

Pisanu pečenku soli, špikaj i ulje nakapaj. U šerpinju metni nešto masti, u njoj zažari nekoliko komadića šećera, dodaj luka i korijenja, pa neka omrkne. Na ovo metni pisanu pečenku, neka se zapeče, podlijevaj juhom i vinom i peci dok omekne. Onda meso izvadi, korijenje omuči, dodaj koricu i sok od limuna, malo gorušice i kapari, nalij juhom pa neka prokuha. Umaka mora biti vrlo pikantna. Ako je premalo slatka, možeš joj pomoći sa pečenim šećerom, ako li premalo kisela, onda sa limunovim sokom. Pisanu pečenku garniraj kroquett-krumpirima, maslenim tijestom ili makaronima.

263. Biftek.

Očišćenu pisanu pečenku izreži na dva prsta debele pločice, posve malo ih stuci, soli i papri, uljem nakapaj, u zdjelu jednu na drugu naloži i nekoliko sati neka tako stoji. U tavu metni posve malo masti, neka se svrući, bifteke s oba kraja peci samo nekoliko minuta, ako hoćeš da u sredini krvavi ostanu. U mast ulij malo juhe, neka prokuha pa izlij na bifteke.

264. Biftek na drugi način.

Očišćenu pisanu pečenku izreži na dva prsta debele pločice, malo ih rastuci, soli i papri i metni u zdjelu, posiplji sa nešto

sitno isječena luka i polij vrućom masti, koja neka se skruti. Nakon nekoliko sati izvadi bifteke pa ih u vrućoj masti s obe strane naglo speci.

265. Goveđi filet.

Očišćenu pisanu pečenku izreži na prst debele komade i tanko ih rastuci, soli, svaki filet naliči gorušicom, s jedne strane omuči pa tad s obe strane u vrućoj masti naglo speci. U sok ukapni malo vode, neka prokuha, zatim polij po filetima.

266. Goveđa pečenka sa sirom parmezanom.

Lijep komad pisane pečenke našpikaj i soli. U šerpinju metni malo masti, u njoj zažari nekoliko komadića šećera, dodaj luka i korijenja, na ovo metni meso, neka se zapeče, onda podlijevaj juhom i bijelim vinom pa neka se pirjani dok omekne. Onda meso izvadi, korijenje malo omuči, nalij juhom, prokuhaj, primiješaj nekoliko žlica gorušice i 1 dk sira parmezana, također nešto vrhnja, konačno ovu umaku ispasiraj na meso.

267. Pečenka sa gljivama.

Lijep komad govedine dobro stuci, našpikaj, soli pa u masti sa korijenjem i nekoliko gljiva meko upirjani. Onda meso izvadi, korijenje omuči, podlij vinom i juhom i propasiraj. U ovu umaku metni upirjane gljive i vrhnja, još jedamput neka prokuha, zatim prelij po mesu. Istu pečenku možeš i sa vrganjci prirediti.

XIV. Teletina.

268. Teleća but upirjana.

Sa buti odstrani kožice i žilice, meso tukačem natuci, soli i papri. U šerpinju metni nekoliko komadića slanine i šunke, pak luka, lovorov list i korijenje, na ovo metni meso, neka se zapeče, onda

nalij sa juhom i bijelim vinom pa neka se meko upirjani. Prije uporabe metni u sok malo vrhnja, neka prokuha, onda polij po razrezanoj pečenki.

269. Dalmatinska teleća pečenka.

1 kg teletine,	¼ l ulja,
sol, luk, mast,	4 sardele,
list lovora, papar,	nešto riže .

Sa 1 kg teletine od buti oderi kožice. Meso osoli, u tavu metni malo masti, luka, list lovora i malo papra, na ovo stavi meso pa pirjani dok napola omekne. U drugu tavu ulij ¼ l finog ulja, jako svrući, dodaj 4 sitno isječene sardele, na ovo metni meso, sok iz prve tave propasiraj na meso, pokrij i uz češće podlijevanje pirjani dok posve omekne. Sok polij po narezanom i u zdjelu naloženom mesu, a garniraj sa rižom.

270. Teletina kao tunina.

½ kg teletine,	1/8 l vinskog octa,
sardelice,	8 dkg kapari,
malo slanine,	sok od 2 limuna i ocat
korijenje, luk,	10 dkg ulja,
½ l bijelog vina,	malo češnjaka,

2½ kg teletine, s koje si odrla kožice i žilice tanko rastuci, sardelicama našpikaj, savij i špagom poveži. Dno šerpinje obloži kockasto rezanom slaninom, korijenjem, lukom, isječenim sardelicama, na ovo metni meso, nalij sa ½ l bijelog vina i 1/8 l vinskog octa, pokrij pa neka se meko upirjani. U čorbi neka se meso ohladi, onda ga izreži na tanke ploškice, naloži u zdjelu i polij slijedećom umakom: 10 dkg očišćenih sardelica sitno sasjeci sa 8 dkg kapari, dodaj malo octa, sok od 2 limuna, 10 dkg ulja i jednu češuljku smrvljenog češnjaka, sve dobro promiješaj, prokuhaj i prelij na meso. Ovako priređeno može se hladno i toplo uživati.

271. Kalbšteki.

Od nutarnjeg dijela buti nareži 2 prsta debele popečke, lijepo ih zaobli, soli, jednu stranu omuči, ovu metni u tavu na vruću mast i s oba kraja svijetlo-žuto speci. Ove popečke garniraj sa čimburi i upirjanim gljivama.

272. Kraljevski popečci.

Od nutarnjeg dijela buti nareži prst debele popečke, natuci ih, nasoli, slaninom provuci, u vruću mast umoči, u tavu položi i zapeci. Kada slanina zažuti, polij meso sa vrhnjem i peci do kraja. Umaku razrijedi sa juhom, dodaj malo limunova soka i korice i tim polij popečke.

273. Pikantni popečci.

Od teleće buti nareži popečke, natuci ih i nasoli. U tavu metni malo masti, zaprži u njoj malo isječena luka, popečke s jedne strane omuči, s ovom stranom položi ih u tavu, pa neka se zaprže. Onda dodaj nekoliko žlica gorušice, kapari i ribane korice od limuna, zalij s juhom i vinom pa neka se meko upirjani. Prije uporabe prokrkljaj nekoliko žutanjaka sa kiselim skorupom i primiješaj k umaci. Popečke garniraj sa makaronima i sa maslenim tijestom.

274. Popečci sa rajčicama.

U tavu metni malo masti, fino isječenog luka, neka se zapeče, onda metni stučene i osoljene popečke, neka se zažare, tada ih polij sa sokom od rajčica i tako neka se meko upirjane. U umaku metni malo skorupa. Popečke garniraj sa makaronima.

275. Zagrebački popečci.

Od buti nareži lijepe popečke, soli ih, omuči, u promiješano jaje umoči i s obe strane u vrućoj masti sprži. Popečke posluži sa šalatom ili pireom.

276. Savijeni teleći popečci.

10 popečaka,	mirodije,
8 dk žemlje,	korijenje,
4 sardelica,	luk i vrganji,
4 dk maslaca,	malo vina,
luk, peršin,	žutanjci
1 jaje,	

10 lijepih, velikih telećih popečaka vrlo tanko stuci i osoli, 2 oduzmi pa ih faširaj sa 8 dkg izažete žemlje i 4 očišćene sardeljice. Proprži na 4 dkg maslaca, malo luka i peršina, promiješaj

sa faširanim mesom, 1 jajetom i mirodijama, time naliči popečke, savij ih i špagom poveži. U tavu metni malo masti, korijenja, luka, nekoliko vrganja, na ovo metni meso, neka se zapeče, onda zalij sa malo vina i juhe pa neka se malo upirjane. Zatim meso izvadi, špagu odstrani, umaku propasiraj, opet stavi u šerpinju i dodaj nekoliko sa vrhnjem prokrkljanih žutanjaka. Umaku polij po popečcima pa garniraj sa žličnjacima ili rižom.

277. Teleći kotleti u papiru.

Teleći kotleti,
12 dk slanine,
malo luka i peršina,
4 dk žemlje,
2 vrganja,
2 žutanjka.

Kotletima izriješi kosti, stuci ih, nasoli, posiplji paprom pa u vrućoj masti samo dva časa s obe strane peći toliko, da meso samo pobijedi. Međutim izfaširaj 12 dkg slanine, malo luka, peršina, 4 dkg močene i izažete žemlje, 2 vrganjca sve promiješaj sa 2 žutanjka, soli i papri; s ovom smjesom tanko naliči kotlete, s obe ih strane obloži ploškama slanine, zamotaj ih u namazani papir i s obe strane polagano speci. Onda papir odstrani pa sa tartar-umakom (br. 92) posluži.

278. Popečci sa gljivama.

U tavu metni malo masti, u njoj zažari fino isječeni luk, na ovaj metni stučene i osoljene teleće popečke, neka se malo zapeku, onda primetni ½ kg narezanih gljiva, zalij juhom i tako neka se sve meko upirjani. Prije uporabe metni u umaku dobro vrhnje.

279. Savijene teleće prsi.

Iz telećih prsiju izriješi kosti, oprezno izreži hrustavce, meso natuci, soli i papri. Izfaširaj ½ kg teletine, promiješaj sa malo propržena luka i mirodijama, time naliči nutarnji dio telećih prsiju, i ispuni sa šunkom i slaninom, pa sa sardelicama i kuhanim jezikom, sve poput rezanaca izrezano. Debeli kraj zavrni, meso zavij prama tankomu kraju, poveži špagom, stavi u pečenjarku, polij vrućom masti i uz često podlijevanje peci 1½ sata. Onda špagu odstrani, meso na tanke ploške nareži i sokom prelij.

280. Nadjevene teleće prsi.

6 dk maslaca,
2 jaja,
8 dkg žemlje,
luk, sol, mirodije,
teleći možđani,
sol i mirodije,
10 dk mrvica.

Sa 6 dkg maslaca promiješaj 2 cijela jaja, 8 dkg močene i izažete žemlje, malo propečenog luka, jedne teleće fino isječene možđane, malo soli i mirodija i 10 dkg mrvica dobro promiješaj, time napuni teleće prsi, metni u tavu, polij vrućom mašćom i peci po prilici 1 sat.

281. Savijeni bubrežnjak.

Bubrežnjak teleći,
10 dk slanine,
4 dk žemlje.
3 sardelice,
malo luka,

10 dkg slanine, 4 dkg močene i izažete žemlje, 3 očišćene sarđeljice, komadić luka, sve ovo skupa fino isjeci. Iz malog bubrežnjaka izriješi kosti i bubrege, meso fino stuci, soli, papri i s ovim fašom naliči, savij i špagom poveži. Meso stavi u ponjvu, zatim u vrućoj masti speci. Da se dobro ispeče treba 1—1½ sata.

XV. Svinjetina.

282. Faširani svinjski but.

Svinjski but,
6 sardelica,
2 žlice kapari,
malo češnjaka,
luk i sol,
1 jaje,
bijelo vino i juha,
parmezan.

Iz buti izreži kosti, iznutra meso izreži, but tanko stuci i nasoli. Izrezano meso isfaširaj sa 6 očišćenih sardelica, 2 žlice kapari, malo češnjaka, luka, soli, mirodije i 1 jajetom, time naliči but, savij i špagom poveži. U šerpinju metni nešto masti, luka i korijenja, na ovo stavi meso, neka se zapeče, zalij bijelim vinom i juhom pa sad pirjani dok bude mekano. Onda stavi meso u

ponjvu, posiplji ga sirom parmezanom i turi u pečenjarku, da se lijepo zažari. Sok prokuhaj sa malo juhe i prelij po pločasto narezanom mesu.

283. Rasoljeni svinjski but.

Načini rasol od slane vode, octa, korijenja, luka, lovorova lišća i cijelog papra, prokuhaj i prelij po buti iz koje si izvadila kosti. U ovoj rasoli pusti but da 2—3 dana leži, onda ju sa nešto korijenja metni u tavu, polij vrućom mašćom, pa uz češće podlijevanje juhom peci dok se lijepo zažari. Razrezano meso polij vlastitim sokom i garniraj sa pireom.

284. Svinjski haše.

1 kg svinjetine,
5 dk žemlje,
1 jaje,
luk,
malo vrhnja,

1 kg svinjetine od buti isfaširaj, soli i papri k tomu dodaj 5 dkg močene i izažete žemlje, 1 jaje, nešto propržena luka, sve skupa dobro promiješaj, tavu namaži s mašćom, meso izvaljaj na lik štruce, metni u tavu, namaži jajetom, polij vrućom mašćom pak peci oko ½ sata, tako da uhvati lijepu koricu. U sok ulij malo vrhnja, prokuhaj i polij po pločasto izrezanom mesu. Ovu pečenku možeš poslužiti i sa umakom od rajčica, ili gorušice ili gljivica.

285. Pisana pečenka.

Svinjsku pisanu pečenku natari solju i paprom, zamotaj u svinjsku mrežicu, stavi u tavu, polij vrućom mašćom i peci u pečenjarki. Prije uporabe polij sa slatkim skorupom, dodaj malo kapari pa neka se dobro propeče. Pečenku izreži na kose pločice i vlastitim sokom polij.

286. Kotleti sa paprikom.

Meso na kotlete (popečke) izreži, stuci, soli, dalje postupaj kao sa paprika-pilići (br. 329). Garniraj sa žličnjacima ili sa rezancima.

287. Čevap.

Od pisane pečenke izreži kosti, uzmi i volovsku pisanu pečenku (Lungenbraten), slanine i luka; sve na tanke pločice izreži, na ražnjić natakni pločicu svinjskog mesa, zatim pločicu luka, pak pločicu goveđeg mesa, pločicu slanine, pa tako izmjence nastavljaj dok sve meso i ostalo potroši. Sada sve soli i papri, zamotaj u svinjsku mrežicu skupa sa ražnjićem metni u tavu i peci u pečenjarci. Onda ražnjić izvuci a meso na pločice izreži.

288. Svinjski filet.

Svinjsku pečenicu (Lungenbraten) po duljini razreži, stuci, soli, papri i u posve malo masti s oba kraja lijepo zažari. Filete garniraj sa upirjanim gljivicama i čimburima.

XVI. Divljač i perad.

289. Rasol za divljač.

1 l vode,
¼ l crnog vina,
⅛ l octa,
glavica luka,
mrkva, peršin i celer,
5 zrna papra,
5 zrna borovica,
sol,

U lonac stavi 1 l vode, ¼ l crvenog vina, ⅛ l octa, 1 glavicu luka, žute mrkve, peršina i celera, sve listasto izrezano, zatim 5 zrna papra, 5 zrna borovice i soli, ½ sata neka kuha onda kipuće izlij na meso.

290. But od jelena.

Komad jelenjeg buta,
šećer, korijenje, luk,
list lovora,
½ l crvenog vina,
rasol,
½ l vrhnja.

Lijep komad od buta pusti 5—6 dana u rasolu, onda ga izvadi i našpikaj. U šerpinju metni malo masti, u njoj zažuti nekoliko komadića šećera, dodaj luka, korijenja i list lovora, prži da se zažari, onda metni meso unutra i peci, dok i ono omrkne. Sada ulij k mesu ½ l crvenog vina, ½ l juhe i nešto rasoli, u tome neka

se meso uz često polijevanje pirjani dok omekne. Onda ga izvadi, sok omuči, zalij juhom, neka dobro prokuha, onda propasiraj. U sok metni malo gorušice, kapari i korice od limuna, dolij ½ l vrhnja, pa neka još jedamput prokuha.

291. Hrbat od jelena.

Priređuje se sasvim kao but od jelena (290), samo što se od pečenke, pošto je pečena, izriješe kosti. Garnira se sa maslenim tijestom i šalatom od naranđi.

292. Fileti od jelena.

Od dobro odležale buti nareži lijepe popečke, stuci ih, soli, papri i sa malo ulja nakapaj. Nakon nekoliko sati metni u tavu malo masti, jako ju svruči pa tad popečke s oba kraja lijepo rumeno speci. Sok podlij sa malo juhe, prokuhaj i izlij na filete. Garniraj sa čimburima i krumpirom.

293. Pečen but od srne.

Iz buta posve mlade srne izreži kosti, odstrani kožice, našpikaj, soli i papri, U tavu metni malo masti, na ovo but, pokrij ploškama slanine i nek se uz često polijevanje u vlastitom soku peče 1 i ½ do 2 sata. Razreži na jednake komadiće i vlastitim sokom polij.

294. But od srne sa umakom.

Priprava je sasvim ista kao kod buta jelena (br. 291). Garnira se sa maslenim tijestom, kriškama naranđe, brusnicama i pečenim krumpirima.

295. Hrbat od srne.

Pripravlja se kao hrbat od jelena (br. 291), a garnirati možeš još i sa krumpirovim kroketima i brusnicama.

296. Pečen zec.

Oderanoga i rasčetvorenog zeca našpikaj, posoli, metni u tavu, polij vrućom maščom i peci u pečenjarki dok se zarumeni. Prelij

po njemu ¼ l skorupa i još ga neko vrijeme peci. Razreži na komadiće i polij vlastitim sokom. Garniraj sa reštanim krumpirom i upirjanom rižom.

297. Zec sa borovicom.

Hrbat od zeca,	1/8 l vrhnja,
sol, borovica i luk,	¼ kg telećih jetara,
ploške slanine,	kriške žemlje,

Hrbat od zeca nasoli, stučenom borovicom natari, u ploške slanine zamotaj i poveži. U tavu metni malo masti, na nju hrbat pak peci u pečenjarki. ¼ sata prije uporabe polij ga sa 1/8 litre vrhnja i speci do kraja. ¼ kg telećih jetara ostruži, u tavu metni malo masti, u kojoj si zažarila malo luka, k tomu dodaj jetra, sol, papar i nekoliko stučenih zrna borovice pa skupa peci. K tomu ufrigaj roščiće ili kriške žemlje, namaži fašom i time garniraj zeca.

298. Upirjani zec.

1 zec,	½ l vina,
sol, papar,	½ l juhe,
malo slanine,	1/8 l vrhnja.

Zeca oderi, soli, špikaj i paprom pospi. U tavu metni komadiće slanine, luka, korijenje, list lovora i malo češnjaka, na ovo stavi zeca, neka se zapeče, nalij sa ½ l vina i ½ l juhe pa neka se 1½ sata pirjani. ¼ sata prije uporabe prilij još 1/8 l vrhnja.

299. Zec sa umakom.

Zec,	gorušica, kapari,
šećer,	sok od limuna,
korijenje, luk i papar,	malo gorušice,
list lovora,	kapari,

Oderanog zeca metni 3 dana u rasol (br. 289). U tavu metni malo masti, zažari u njoj 5—6 komadića šećera, dodaj korijenje, luk, list lovora i cijelog papra i skupa pirjani, dok omekne. Zeca izvadi iz rasoli metni u tavu k korijenju, neka se zapeče, nalij ga s juhom i rasoli, pa neka se pirjani dok bude mekan. Sada meso izvadi, korijenje omuči, zalij juhom, prokuhaj, umaku propasiraj,

dodaj malo gorušice, kapari, sok i koricu od limuna. Umaka mora biti vrlo pikantna. Zeca garniraj sa maslenim tijestom, krumpirorovim kroketima, makaronima, rezancima ili valjuščima od žemlje.

300. Pečen gnjetao.

Očišćenog gnjetla osoli, prsa naškikaj, ploškicama slanine obloži i poveži. U tavu metni malo masti, na nju stavi gnjetla pa ga u vlastitom soku uz često polijevanje svijetlo-žuto speci. Špagu odstrani, gnjetla razreži sok sa malo juhe prokuhaj i prelij po fazanu. Garniraj sa upirjanom rižom.

301. Upirjani gnjetao.

Gnjetao,	½ l bijelog vina,
slanina,	malo juhe,
malo šunke,	malo vrhnja,
luk i list lovora,	upirjani kupus.

Očišćenog gnjetla osoli i naškikaj. U tavu metni malo masti, kockasto rezane slanine i kuhane šunke, sitno isječenog luka i list lovora, na ovo metni gnjetla i neka se zapeče. Onda dolij ½ l bijelog vina i malo juhe neka se meko upirjani. Gnjetla razreži, sok sa vrhnjem prokuhaj i na meso propasiraj. Garniraj s upirjanim kupusom.

302. Faširani gnjetao.

Gnjetao,	12 dk jelen-gljiva,
8 dkg slanine,	6 dk crnog kruha,
gušćja jetra,	¼ l crnog vina.
malo borovice,	¼ l juhe.
korijenje,	

Na odležalom gnjetlu razreži kožu na hrptu, izvadi kosti a da kožu neozlediš. Sa kostiju odriješeno meso isfaširaj sa 8 dkg slanine i ½ gušćjih jetara; 12 dkg jelen-gljiva, mirodije i drugu polovicu jetara primiješaj k faširanom. Na dasku rasprostrtu fazanovu kožu napuni fašom, sašij, ploškama slanine obloži i poveži. Gnjetla metni u tavu i uz marljivo polijevanje s juhom speci u pečenjarki. Izriješene kosti u mužaru fino stuci, metni u šerpinju u koju si stavila malo masti, korijenja, borovice i 6 dkg listasto narezanog crnog kruha, malko poprži, sa ¼ l crvenog vina i isto toliko juhe podlij, dobro prokuhaj, soli, papri, propasiraj i sa razrezanim gnjetlom posluži.

303. Salmis od gnjetla.

2 gnjetla,	sol i mirodije,
juha i ½ l vina,	jelen-gljive,
4 dk crnog kruha,	

Od 2 pečena gnjetla izriješi prsa, metni ih u tavu, pokrij i stavi na toplo mjesto. Ostalo meso u mužaru dobro stuci, metni u šerpinju, nalij juhom i sa ½ l vina pa uz višekratno miješanje i dodatak od 4 dkg listasto izrezanog crnog kruha tenfaj, dok se sok zgusti. Onda ispasiraj u tavu, primiješaj soli, mirodije, narezane jelen-gljive i neka prokuha. Od ovog salmisa stavi jedan dio u zdjelu, različi, obloži sa gnjetlovima prsima, metni opet jedan dio salmisa i izmjence tako nastavljaj, dok sve upotrebiš. Obod zdjele ukrasi kalupčićima izrezanim, pečenim maslenim tijestom.

304. Pečene jarebice.

Očišćene jarebice nasoli, zavij u ploške slanine, špagom poveži, u tavu sa nešto masti stavi pa u pečenjarki ¼ sata peci. Sada špagu odstrani, jarebice po duljini raspolovi i vlastitim sokom polij. Garniraj slaninom, kojom su bile obložene i upirjanim zeljem.

305. Parene jarebice.

Jarebice,	lovor i mirodije,
12 dk šunke,	vino i juha,
sol, papar,	crni kruh,
slanina,	malo vrhnja,

Očišćene jarebice nasoli, papri i špikaj. Tavu obloži sa 12 dk pločasto rezane šunke, lukom, korijenjem, lovorom i mirodijama, konačno stavi masti, na ovo metni jarebice, kad se zapeku zalij ih vinom i juhom pa neka se meko upirjane. Kad budu na pola upirjane, primetni malo listasto narezanog crnog kruha, pa neka dalje skupa pirjani. Prije uporabe dodaj malo vrhnja. Sok propasiraj na jarebice. Garniraj sa upirjanom rižom.

306. Salmis od jarebica.

Priprava je ista kao za salmis od gnjetla (br. 303) samo se garnira s upirjanom rižom.

307. Hladan salmis od jarebica.

Jarebice,
ploške slanine,
luk, korijenje i mirodije,
4 dk crnog kruha,
juha i crveno vino,
gušćja jetra,
madeira vino,
jelen-gljive,
aspik,

Očišćene i nasoljene jarebice tankim ploškicama slanine obloži i špagom poveži, zatim sa slaninom, lukom, korijenjem i mirodijama malo popeci; onda dodaj 4 dkg listasto rezanoga crnog kruha, prilij malo juhe i crvenog vina i tako neka se pirjani. Kad na polak omeknu dodaj 1 gušćja jetra i skupa neka se pirjani. Pečene jarebice izvadi, preostalo u mužaru dobro stuci i propasiraj, sa madeira-vinom zalij, sa listasto rezanim jelen-gljivama pomiješaj i kuhaj dok se prilično zgusti. Onda stavi na stranu da se ohladi, ali češće okreći i miješaj, da se ne načini kožica. Hladne jarebice konačno natakni na vilicu, umoči u pripravljeni salmis i stavi u tavu, koja mora na ledu stajati. Kada se jarebice skrute, metni ih u zdjelu i garniraj aspikom.

308. Šljuke sa fašom.

Šljuke očisti, utrobu izvadi, soli, ploškama slanine poveži, u tavi na masti zapeci, sa malo juhe i bijelog vina zalij i meko upirjani. Onda dodaj nekoliko žlica skorupa i neka dobro prokuha. Šljuke po duljini raspolovi, polij ih sokom i garniraj sa skinutim ploškama slanine. Utrobu od koje odstrani želudac, sitno isjeci sa komadićem gušćih ili telećih jetara. Na maslacu zaprži malo sitno isječenog luka i faš, dodaj malo tučenoga papra i borovice. Faš propasiraj, time namaži popečene kriške žemlje i garniraj šljuke.

309. Prepelice.

Prepelice očisti, utrobu izvadi, soli ih, ploškama slanine pomotaj i špakom poveži. U tavu metni malo masti, u nju prepelice, neka se zažare onda ih do kraja upirjani. Prije uporabe polij ih vrhnjem, pa neka dobro prokuha. Špagu odstrani, prekelice po duljini raspolovi, stavi u zdjelu, polij sokom i garniraj skinutim ploškicama slanine i upirjanom rižom.

310. Bravenjaci.

Priprava sasvim ista kao za šljuke (br. 308), i utroba se jednako pravi kao faš od šljuke i naliči na popečene kriške žemlje.

311. Divlje patke.

Očišćene divlje patke nasoli, ploškama slanine povij i špagom poveži. U tavu metni malo masti, zažari u nj nekoliko komadića šećera, dodaj luka, korijenja, list lovora, papra i borovice, sve neka se skupa sa patkom lijepo zažari, zalij juhom i vinom i neka se meko upirjani. Patke izvadi, korijenje omuči, zalij juhom, neka prokuha. Sada sok propasiraj, dodaj gorušice, kapari, koricu i sok od limuna i nešto vrhnja, prokuhaj i izlij na razrezane patke. Garniraj krumpirom ili makaronima.

312. Domaća patka, nadjevena.

Patka,
6 dk maslaca,
3 jaja,
1 žutanjak,
16 dkg riže,
16 dk šunke,
jetra od patke,
mirodije,

Očišćenu patku natari solju i mažuranom pa 1 sat neka stoji. Međutim promiješaj 6 dkg maslaca, dodaj 3 cijela jaja i 1 žutanjak, 16 dkg kuhane riže, 16 dkg kuhane, isječene šunke i jetra od patke, soli i začini mirodijama i time nadjeni patku između kože i prstiju. Metni ju zatim na tavu, polij vrućom maščom, često polijevaj i tako neka se u vlastitom soku speče.

313. Upirjana guska.

Guska,
16 dk šunke,
luk, korijenje,
list lovora, mirodije,
juha i bijelo vino,
malo vrhnja.

Očišćenu gusku natari solju i paprom. U tavu metni ploškice slanine, 16 dkg sirove šunke, luka, korijenja, list lovora i mirodije. Na ovo metni gusku, neka se meko upirjani. Konačno dodaj još nekoliko žlica vrhnja pa neka se dobro ispari. Sada gusku lijepo razreži i polij pasiranim sokom.

314. Upirjana guskina prsa.

Sa prsiju šopane (tovljene) guske oderi kožu, meso nasoli i našpikaj. U tavu metni ploškice slanine, zatim prsa, neka se zažare, onda podlij juhom i vinom pa neka se meko upirjani. Malo prije uporabe dolij nešto vrhnja, neka se dobro ispari, onda odriješi meso od kostiju, prsa po duljini pločasto izreži, kost položi na zdjelu i opet složi na nju meso. Polij sokom i garniraj reštanim krumpirom.

315. Faširana guskina prsa.

Prsa od guske,
luk, sol, papar,
1 jaje, slanina,
8 dk žemlje,
vrhnje,
makaroni,

Oderana prsa isfaširaj pa se nešto propržena luka, kockasto rezane slanine, soli, papra, 1 jajetom i 2 dkg močene i izažete žemlje dobro promiješaj. Ovo metni na prsnu kost, namaži jajetom, metni u tavu pa sa malo masti lijepo speci. Prije uporabe polij prsa sokrupom i još jednom stavi u pečenjarku. Prsa skupa sa prsnom kosti metni na tanjur, i polij odkapljicom. Garniraj sa makaronima.

316. Nadjeveni golubovi.

Golubi,
6 dkg maslaca,
2 jaja,
peršin, sol, papar,
8 dkg žemlje,
krumpir,
šalata.

Načini nadjev od 6 dkg maslaca, 2 cijela jaja, malo peršina, soli, papra i 8 dkg močene žemlje. Uzmi očišćene golube, soli ih, nadjev utisni između kože i prsiju, zatim ih stavi u tavu. Golube polij vrućom mašćom i peci u pečenjarki. Razreži ih na 4 dijela, garniraj sa krumpirom i posluži sa šalatom.

317. Špikani golubovi.

Prsa od goluba izreži, nasoli i našpikaj. Ostalo meso skupa sa kostima u mužaru stuci i sa malo luka, korijenja i lovorom stavi u tavu i propržì. Onda dolij malo juhe i crvenog vina, pa neka ½ sata kuha. Onda sok (odkapljicu) propasiraj, polovicu odlij u jednu tavu, k tomu metni prsa, pokrij i uz češće polijevanje meko upirjani, konačno složi na tanjur i polij drugom polovicom soka.

318. Nadjeveni puran (tukac).

Puran,
8 dk maslaca,
2 jaja,
1 žutanjak,
8 dkg riže,
16 dkg šunke,
1/8 l vrhnja,
sol i papar,
kostanji i žemlje.

Lijepog, očićenog purana nasoli a putaču (gušu) slijedećim nadjevom nadjeni: 8 dkg maslaca promiješaj sa 2 cijela jaja i 1 žutanjkom, dodaj 8 dkg upirjane riže, 16 dkg isječene, kuhane šunke, 1/8 l vrhnja, malo soli i papra. Kad si gušu nadjela, začepi ju ili pečenim kostanjem ili komadićem žemlje. Purana metni u tavu, polij vrućom masti i peci u pečenjarki dok omekne i poprimi lijepu mrku boju.

319. Puran sa gušćim jetrima i jelen-gljivama.

Priprava je sasvim ista kao za nadjevenog purana (br. 318), samo umjesto šunke primiješaj ostrugana gušćja jetra i nekoliko jelen-gljiva.

320. Puran sa nadjevom od badema.

Puran,
4 dkg maslaca,
2 jaja,
1 žutanjak,
10 dkg žemlje,
8 dkg badema,
4 dk citronata,
4 dkg grožđica,
4 dkg rozina.

4 dkg maslaca promiješaj sa 2 cijela jaja i 1 žutanjkom, onda primiješaj malo soli, 10 dkg močene i izažete žemlje, 8 dkg oluplјenih smrvljenih badema, 4 dkg izrezanog citronata, 4 dkg grožđica, 4 dkg rozina, time nadjeni puranu gušu, dalje radi onako, kako pod brojem 318.

321. Upirjani puran.

Očišćenog purana soli i špikaj. U tavu metni slanine, korijenje, luka, list lovora, k ovomu metni purana, neka se zažari, onda ga nalij bijelim vinom i juhom i neka se meko upirjani. Razrezanog purana polij sokom.

322. Našpikani pilići.

Očišćene piliće soli i špikaj, metni u tavu, polij vrućom mašćom i peci u pečenjarki. Posluži sa šalatom ili kompotom.

323. Nadjeveni pilići.

Očišćene i nasoljene piliće nadjeni istim nadjevom kao nadjevene golube (br. 316) i dalje jednako postupaj kao sa golubi.

324. Pilići sa nadjevom od raka.

Dvoja jetra od pilića,
10 račjih škara i repova,
12 dkg maslaca,
2 jaja,
1 žutanjak,
2 vrganja,
8 dkg žemlje i sol.

Dvoja jetra od pileta sprži pa sa 10 izriješenih račjih škara i repova fino isjeci; 12 dkg maslaca promiješaj sa 2 cijela jaja i 1 žutanjkom, k tomu primiješaj isječeno dva upirjana vrganja, 8 dkg močene i izažete žemlje i malo soli. S ovom smjesom nadjeni piliće a dalje postupaj kao pod br. 323.

325. Upirjani pilići.

Očišćene i nasoljene piliće nakaplji limunovim sokom, metni u tavu na ploškice slanine neka se zažare, polij juhom i dalje pirjani dok budu meki. Onda ih razreži, na okrug u tanjur poredaj, polij vlastitim sokom a u sredinu naloži upirjane gljivice.

326. Pilići sa sardelicama.

Jetra od pileta pomiješaj sa fino isječenim sardelicama, propasiraj sa malo maslaca i time nasoljene piliće namaži izvana i iznutra. Onda ih metni u tavu, polij vrućim maslacem i peci u pečenjarki. Sok prokuhaj sa malo juhe i polij po razrezanim pilićima.

327. Pilići sa sardelicama i limunom.

2 pileta,
1 glavica luka,
6 sardelica,
6 dkg maslaca,
3 žlice mrvica,
sok od 1 limune,
malo juhe,
malo vrhnja,

1 glavicu luka, nešto zelenog peršina i 6 sardelica fino izreži i sa 6 dkg maslaca i 3 žlice mrvica proprži. K tomu metni 2 razrezana pileta i neka se malko zažare. Sada dodaj sok od 1 limuna, nalij juhom i neka se meko upirjane. Prije uporabe polij piliće sa malo vrhnja.

328. Pilići sa krumpirom i kapari.

2 pileta,
1 glavica luka,
list lovora i papra,
¼ l bijelog vina,
¼ l vrhnja,
1 žlicu kapari.

U tavu metni malo masti, glavicu isječenog luka, list lovora i malo cijelog papra, na ovo metni 2 razrezana pileta, neka se zapeku, onda ih polij sa ¼ l bijelog vina i neka se pirjane. Kada na pol omeknu polij po njima ¼ l skorupa, dodaj nekoliko kockasto izrezanih krumpira, 1 žlicu kapari i tako neka se do kraja upirjane.

329. Pilići sa paprikom.

8 dkg slanine,
luk i korijenje,
2 pileta,
¼ l juhe,
¼ l vrhnja,
malo paprike.

U tavu metni 8 dkg kockasto rezane slanine, malo luka i korijenja, neka se zažari, 2 razrezana i osoljena pileta i malo paprike pa neka se pirjane. Nakon ¼ sata dolij ¼ l juhe i ¼ l vrhnja i neka se do kraja upirjane. Piliće garniraj sa rezancima ili žličnjacima.

330. Tobožnje jarebice sa fašom od šljuka.

2 pileta,
5 zrna borovice,
lovor, sol i papar,
malo slanine,
luk i korijenje,
juha i crveno vino,
4 dkg maslaca,
4 dkg crnog kruha,
¼ l vrhnja.
jetra od pilića,
1 vrganj,
2 zrna borovice,
2. dkg žemlje,

2 očišćena pileta natari iznutra i izvana smjesom od 5 stučenih zrna borovice, lovorom, soli i paprom, zamotaj ih u ploške slanine i špagom poveži. U tavu metni malo luka, korijenja i piliće, malo propržii, nalij crvenoga vina i juhe, dodaj 4 dkg izrezanog crnog kruha i tako neka se meko upirjane. Sada ih polij sa ¼ l skorupa, neka dobro prokuha, razrezane piliće sokom polij i ploškicama slanine obloži. U 4 dkg maslaca zažari malo luka i peršina, k tomu stavi još jetra od pilića, 1 vrganjca, neka se sprži, onda u mužaru

stuci sa dva zrna borovice i 2 dkg močene i izažete žemlje. Soli, dodaj mirodije po volji te propasiraj. Faš različi na pečene ploške žemlje i time garniraj piliće.

331. Faširani pilići.

Načini smjesu od faširane teletine, jetara od pilića i zelenog graška, soli i papri, dodaj 1—2 jajeta time nadjeni očišćene i osoljene piliće pa speci u pečenjarki.

332 Pilići sa nadjevom od možđana.

2 pileta,	teleći možđani,
4 dkg maslaca,	8 dkg žemlje,
2 jaja,	sol, papar,
luk i peršin,	1 dkg brašna,

4 dkg maslaca promiješaj sa 2 cijela jaja, nešto prženog luka i peršina, s 1 očišćenim i pečenim telećim možđanima, 8 dkg močene i izažete žemlje, malo soli, papra i 1 dkg brašna. Time nadjeni osoljene piliće i peci u pečenjarki.

333. Pilići sa nadjevom od jetara.

2 pileta,	2 jaja,
jetra i želudac od pileta,	8 dkg žemlje,
4 dkg maslaca.	peršin i luk.

Jetra od pilića ostruži, želudac meko skuhaj i fino isjeci, 4 dkg maslaca promiješaj sa 2 jaja, 8 dkg močene i izažete žemlje, malo prženog luka s jetrima i želucima od pilića, solju i paprom. S ovom smjesom nadjeni očišćene i nasoljene piliće, stavi ih u tavu, polij vrućom mašćom i peci u pečenjarki.

334. Pilići sa korjenjem.

U malo masti zažari komadić šećera, dodaj poput rezanaca narezanog korijenja, list lovora, cijeli papar i izrezane piliće neka se zažare, malo ih omuči, nalij juhom i neka se meko upirjane. Dodaj nešto vrhnja i soka od limuna i ukuhaj male žličnjake.

TORTE - KOLAČI

OD MASLACA - SAVIJAČE - SITNE POSLASTICE - SLADOLEDI

XVII. Torte.

335. Zlatičina torta.

¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
6 žutanjaka,
6 pločica čokolade,
snijeg od 6 bjelanjca,
⅛ kg brašna,
½ kg kestena,
⅛ l vrhnja,
10 dk maslaca,
1½ pločice čokolade.

¼ kg maslaca miješaj sa ¼ kg šećera ½ sata. Malo po malo dodavaj 6 žutanjaka i 6 pločica čokolade, konačno snijeg od 6 bjelanjaca i ⅛ kg brašna. Ovu smjesu ulij u namazan i omučen kalup za torte pa uz umjerenu vatru peci ¾ sata. Slijedeći dan razreži ju na 3 jednaka dijela i slijedećom kremom nadjeni: ½ kg kuhanih, propasiranih kostanja promiješaj sa ⅛ l stučenog skorupa i na listove naliči. 10 dk maslaca primiješaj sa 1½ pločice ribane čokolade, time provuci tortu i poštrcaj preko nje spletenu rešetku.

336. Alkina torta.

15 dk maslaca,
15 dk šećera,
6 žutanjaka,
15 dk badema,
3 pločice čokolade,
1 žlica mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaca,
8 dk šećera,
3 žutanjka,
6 dk oraha,
snijeg od 3 bjelanjca,
2 dk mrvica,
4 žutanjka,
⅛ l mlijeka,
7 dk maslaca.

15 dkg maslaca promiješaj sa 15 dkg šećera; dodavaj jedan za drugim 6 žutanjaka, zatim 15 dkg prženih i samljevenih badema, 3 pločice ribane čokolade, 1 žlicu mrvica i snijeg od 6 bjelanjaca. Ovu smjesu peci u dva dijela. — 8 dkg šećera pje-

nasto promiješaj sa 3 žutanjka, 6 dkg samlivenih oraha, od 3 bjelanjca snijeg i 2 dkg mrvica. Ovu smjesu speci, među gornje dvije ploče položi i sa slijedećom kremom sastavi: 4 žutanjka i 1/8 l mlijeka kuhaj dok dobiješ gustu kremu, ohlađenoj primiješa 7 dk maslaca.

337. Ljerkina torta.

7 dk maslaca,
14 dk šećera,
6 žutanjaka,
14 dk čokolade,
snijeg od 6 bjelanjca,
9 dk brašna,
zatim još 10 dk čokolade,
1 dcl vode
7 dk šećera,
3 žutanjka,
2 dcl vrhnja.

7 dkg maslaca miješaj sa 14 dkg šećera, 6 žutanjaka i 14 dkg omekčane čokolade, onda dodaj snijeg od 6 bjelanjaka i 9 dkg brašna. Ovu tortu uz prilično jaku vatru peci ¾ sata, slijedeći dan razreži ju na tri jednake ploče, koje sastavi sa slijedećim nadjevom: 10 dkg čokolade kuhaj sa 1 dcl vode i 7 dkg šećera dok se zgusti, k tomu primiješaj 3 žutanjka, a kada se ovo ohladi primiješaj još 2 dcl tučenog skorupa. S ovom kremom možeš također tortu provući i ribanom čokoladom posuti.

338. Josipina torta.

10 žutanjaka,
25 dk šećera,
12 dk badema,
12 dk oraha,
1 žlica kave,
snijeg od 6 belanjaca,
1 žlica mrvica,
zatim još:
6 žutanjaka,
6 žlica crne kave,
12 dk maslaca.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 25 dkg šećera, dodaj 12 dkg samlivenih neoguljenih badema, 12 dkg samljivenih oraha, 1 žlicu samljivene kave, snijeg od 6 bjelanjaca, 1 žlicu mrvica. Tortu speci u četverouglastom kalupu, drugi ju dan u tri dijela razreži i ovim nadjevom sastavi: 6 žutanjaka i 6 žlica jake crne kave tuci u kipućoj vodi dok se zgusti, kad se ohladi primiješaj 12 dkg svježeg maslaca.

339. Anina torta.

8 žutanjaka,
21 dk šećera,
21 dk kestena,
21 dk čokolade,
2 dk brašna,
snijeg od 6 bjelanjaca,
tučeno vrhnje.

8 žutanjaka pjesnato promiješaj sa 21 dkg šećera, zatim dodaj 21 dkg propasiranih kostanja, 21 dkg ribane čokolade, 2 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Peci u tri dijela, koje sastavi sa tučenim skorupom.

340. Jelkina torta.

10 dk badema,
20 dk šećera,
3 bjelanjka,
snijeg od 3 bjelanjka,
5 dk brašna,
zatim još:
15 dk maslaca,
4 žutanjka,
15 dk šećera,
šalica moka kave,
7 dk badema,
7 dk šećera.

10 dkg oguljenih samljivenih badema dobro promiješaj sa 20 dkg šećera i 3 bjelanjka, dodaj snijeg od 3 bjelanjka i 5 dkg brašna. Smjesu peci u tri dijela pa sastavi ovim nadjevom: 15 dkg maslaca, 4 žutanjka i 15 dkg šećera jako promiješaj, dodaj šalicu jake mokka kave, time provuci ploče i sastavljenu tortu. Konačno zažari 7 dkg oguljenih i isjeckanih badema sa 7 dkg šećera, samelji i time tortu pospi.

341. Beogradska torta.

25 dk šećera,
8 žutanjaka,
25 dk badema,
2 žlice mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
za nadjev:
15 dk maslaca,
20 dk šećera,
3 pločice čokolade,
15 dk prženih badema,

25 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka; 25 dkg neoguljenih samlivenih badema, 2 žlice mrvica i snijeg od 8 bjelanjaca k gornjem primiješaj. Uz umjerenu vatru peci ¾ sata. Hladnu razreži u tri dijela i sastavi slijedećim nadjevom: 15 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 20 dkg šećera, 3 pločice čokolade

i 15 dkg prženih, samlivenih badema. Tom smjesom naliči ploče i sastavljenu tortu, koju još pospi sa prženim, isjeckanim bademima.

342. Kraljevska torta.

28 dk maslaca
28 dk šećera,
6 žutanjaka,
28 dk badema,
4 pločice čokolade,
5 dk citronata,
malo cim. i klinčića,
10 dk brašna,

28 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 28 dkg šećera i 6 žutanjaka; dodaj 28 dkg neoguljenih, samlivenih badema, 4 pločice ribane čokolade, 5 dkg sitno narezanog citronata i malo cimeta, klinčića i 10 dkg brašna. Tortu peci 1 sat i glazurom od čokolade lijepo glaziraj.

343. Zagrebačka torta.

8 žutanjaka,
24 dk šećera,
8 dk lješnjaka,
8 dk badema,
2 dk brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
za nadjev:
6 jaja za snijeg u kip. vodi,
4 pločice čokolade,
33 dk maslaca,
isjeckani lješnjaci.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 24 dkg šećera; primiješaj od 8 bjelanjaka. Uz prilično jaku vatru peci tortu ¾ sata, ohlađenu 8 dkg samlivenih lješnjaka, 8 dkg badema, 2 dkg brašna i snijeg razreži na 3 ploče, koje opet sastavi slijedećim nadjevom: 6 cijelih jaja tuci u kotliću za snijeg u kipućoj vodi, dok se zgusnu, onda primiješaj 4 pločice smekšane čokolade. Kad se ovo ohladi, primiješaj 33 dkg maslaca. S ovom smjesom sastavljenu tortu također provuci i pospi isjeckanim lješnjacima.

344. Sacher torta.

14 dk maslaca,
21 dk šećera,
6 žutanjaka,
4 pločice čokolade,
10½ dk korunova brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
marmelada od kajsija.

14 dkg maslaca promiješaj sa 21 dkg šećera zatim dodaj jedan za drugim 6 žutanjaka i 4 pločice razmekčane čokolade, konačno

10½ dkg korunova brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Peci uz prilično dobru vatru ¾ sata. Ohlađenu namaži marmeladom od kajsija pak provuci glazurom od čokolade.

345. Sacher torta na drugi način.

16 dk maslaca,
20 dk šećera,
16 dk čokolade,
2 žlice vruće vode,
6 žutanjaka,
16 dkg brašna,
vršak noža sode bikarb.
snijeg od 9 bjelanjaka.

16 dkg maslaca ili kunerola pjenasto promiješaj sa 20 dkg šećera, 16 dkg čokolade otopljene sa 2 žlice vruće vode, zatim primiješaj 6 žutanjaka tako, da iza jednog žutanjka uzmeš jedan dio čokolade, konačno 16 dkg brašna, na vršku noža sode bicarbone i snijeg od 9 bjelanjaca. Uz dobru vatru peci tortu ¾ sata, a hladnu provuci glazurom od čokolade.

346. Prhka Sacher torta.

15 dk maslaca,
15 dk šećera,
15 dk čokolade,
4 žutanjca,
15 dk brašna,
snijeg od 4. bjelanjka,
marmelada od kajsija.
glazura od čokolade.

15 dkg maslaca promiješaj sa 15 dkg šećera, jedan za drugim dodaj 4 žutanjka, pak 15 dkg ribane čokolade, 15 dkg brašna i snijeg od 4 bjelanjka. Torta se mora jedan sat peći, ohlađena naličiti marmeladom od kajsija a onda provući glazurom od čokolade.

Nadjevena Sacher torta.

28 dk maslaca,
28 dk šećera,
12 žutanjaka,
28 dk čokolade,
3 žlice mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
glazura od čokolade.

28 dkg maslaca promiješaj sa 28 dkg šećera, onda dodaj jedan za drugim 12 žutanjaka i 28 dkg omekšane čokolade, najposlije 3 žlice mrvica i snijeg od 8 bjelanjaca. Smjesu razdijeli na 4 dijela, 3 ploče peci u kalupu za torte, sa 4. dijelom smjese namaži ostala

3 dijela, metni jedan na drugi, konačno provuci tortu glazurom od čokolade.

348. Linska torta.

21 dk maslaca,	7 žutanjaka,
21 dk šećera,	38 dk brašna,

21 dkg maslaca dobro promiješaj sa 21 dkg šećera; 7 žutanjaka jedan za drugim primiješaj k gornjemu, konačno 38 dkg brašna i uz prilično jaku vatru peci tortu ¾ sata.

349. Mrka linska torta.

½ kg maslaca,	2 velike ploče čokolade,
¼ gk šećera,	¼ kg badema,
4 žutanjaka,	korica i sok od 1 limuna,
½ kg brašna,	marmalada od kajsija.

½ kg maslaca promiješaj sa ¼ kg šećera, dodaj jedan za drugim 4 žutanjka, sve skupa dobro promiješaj, onda dodaj ½ kg brašna, 2 velike ploče ribane čokolade, ¼ kg samlivenih neoguljenih badema, te koricu i sok od 1 limuna. Ovu masu na daski obradi, ⅓ tijesta utisni u kalup za torte, namaži marmeladom od kajsija, od preostalog tijesta načini rešetku torte, namaži bjelanjcetom i uz umjerenu vatru peci ¾ sata.

350. Linska torta sa bademima.

21 dk maslaca,	10½ dk badema,
21 dk šećera,	14 dk brašna.
6 žutanjaka,	

21 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 21 dkg šećera i 6 žutanjaka, dodaj 10½ dkg samljivenih neoguljenih badema i 14 dkg brašna pak polako peci ¾ sata.

351. Linska torta sa tvrdo kuhanim jajima.

¼ kg maslaca,	cimet, klinčaci,
¼ kg šećera,	38 dk brašna,
5 sir. i 5 tvr. kuh. žutanj.	snijeg od 4 bjelanjaka,
¼ kg badema,	marmelada od kajsija.
korica od 1 limuna,	

¼ kg maslaca miješaj sa ¼ kg šećera, 5 sirovih i 5 tvrdo kuhanih žutanjaka, onda primiješaj ¼ kg samlivenih neoguljenih

badema, koricu od jednog limuna, malo cimeta, klinčića, 38 dkg brašna i snijeg od 4 bjelanjca. Uz dobru vatru peci tortu ¾ sata. ohlađenu provuci marmeladom od kajsija.

352. Domaća torta.

21 dk šećera,	2 jaja,
60 dk brašna,	marmelada,
42 dk maslaca,	bademi
4 žutanjka,	šećer.

Od 21 dkg šećera, 60 dkg brašna, 42 dkg maslaca, 4 žutanjka i 2 cijela jaja izradi na daski tijesto; polovicu stavi u kalup i naliči marmeladom, na ovo metni drugu polovicu tijesta, koju namaži vodom, pospi šećerom i ukrasi oguljenim, raspolovljenim bademima. Tortu lagano peci ¾ sata.

353. Ugurzuska torta.

7 dc l brašna,	cimet i klinčaci,
sol,	1 jaje.
18 dk šećera,	marmelada,
21 dk svinj. masti,	bjelanjac,
korica i sok od 1 limuna	bademi

Od 7 dcl brašna, malo soli, 18 dkg šećera, 21 dkg svinjske masti, korice i soka od jednog limuna, malo cimeta i klinčića i 1 cijelog jajeta obradi na daski glatko tijesto. ¾ toga tijesta utisni u kalup, marmeladom oliči, od ostalog tijesta načini rešetku preko torte, bjelanjcem namaži i isjeckanim bademima pospi. Uz dobru vatru peci ¾ sata.

354. Šećerna torta.

48 dk maslaca,	60 dk brašna,
16 dk šećera,	marmelada,
8 žutanjaka,	glazura od limuna.

48 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka, k tomu primijesi 60 dkg brašna i pusti tijesto da na hladnom mjestu počiva. Nakon ½ sata razvaljaj tijesto prst debelo, izreži ploče za tri kalupa i speci. Ohlađene sastavi sa marmeladom a najgornju ploču provuci sa glazurom od limuna.

355. Blic-torta.

5 jaja,
¼ kg šećera,
¼ kg maslaca,
¼ kg rižinog brašna,
glazura od čokolade.

5 cijelih jaja i ¼ kg šećera dobro promiješaj u jednoj posudi, u drugoj pako ¼ kg maslaca i ¼ kg rižnog brašna, onda skupa smiješaj i stavi u kalup pa ¾ sata peci. Tortu možeš provući sa glazurom od čokolade.

356. Pješćana-torta.

¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
7 žutanjaka,
1 jaje,
⅛ kg brašna,
sok i korica od 1 limune,
marmelada od kajsija,
glazura od limuna.

¼ kg maslaca promiješaj sa ¼ kg šećera, jedan za drugim dodaj 7 žutanjaka, zatim jedno cijelo jaje, ⅛ kg brašna i sok i koricu od 1 limuna. Torta se mora lagano 1 sat peći, hladnu namaži sa marmeladom od kajsija i provuci glazurom od limuna.

357. Pješćana torta sa čokoladom.

37½ dk maslaca,
37½ dk šećera,
6 cijelih jaja,
2 žutanjka,
10 dk čokolade,
1/16 l ruma,
snijeg od 4 bjelanjka
37½ dk brašna,
glazura od čokolade.

37½ dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 37½ dkg šećera, 6 cijelih jaja i 2 žutanjka; primiješaj 10 dkg omekčane čokolade, 1/16 l ruma, snijeg od 4 bjelanjca i 37½ dkg brašna. Uz dobru vatru peci tortu ¾ sata ohlađenu provuci glazurom od čokolade.

358. Pješćana torta, tučena.

6 jaja cijelih,
4 žutanjka,
16 dk šećera,
16 dk brašna,
12 dk maslaca.

6 cijelih jaja, 4 žutanjka i 16 dkg šećera tuci na vatri dok se zgusne, ali ne smije uzavrijeti, zatim miješaj masu dok se ohladi.

K tomu primiješaj 16 dkg brašna i 12 dkg otopljenog maslaca. Tortu peci ¾ sata, ohlađenu provuci glazurom od čokolađe.

359. Listna torta.

¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
6 žutanjaka,
¼ kg brašna,
snijeg od 6 bjelanjka,
marmelada,
još snijeg od 3 bjelanjka,
14 dk šećera,
7 dk badema.

¼ kg maslaca promiješaj sa ¼ kg šećera, dodaj jedan za drugim 6 žutanjaka, onda ¼ kg brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Od ove smjese speci tri ploče, koje — pošto se ohlade — s marmeladom sastavi. Snijeg od 3 bjelanjca promiješaj sa 14 dkg šećera i 7 dkg olupljenih i isjeckanih badema, tom smjesom namaži najgornju ploču pa stavi tortu još jednom u pečenjarku, da se skruti.

360. Biskvit torta sa maslacem.

4 žutanjka,
4 cijela jaja,
28 dk šećera,
14 dk brašna,
8 dk maslaca,
snijeg od 4 bjelanjca,
za kremu:
6 dk maslaca,
6 dk šećera,
6 dk čokolade,
glazura od čokolade.

4 žutanjka i 4 cijela jaja promiješaj pjenasto sa 28 dkg šećera, primiješaj 14 dkg brašna, 8 dkg otopljenog, hladnog maslaca i snijeg od 4 bjelanjca. Slijedeći dan razreži tortu na tri dijela i sa slijedećom ih kremom opet sastavi: 6 dkg maslaca dobro promiješaj sa 6 dkg šećera i 6 dkg omekčane čokolade. Tortu provuci glazurom od čokolade.

361. Mramorna torta.

Šećera koliko važe 5 jaja,
¼ kg kunerola,
5 žutanjaka,
koricu i sok od ½ limuna,
brašna koliko važu 3 jaja,
snijeg od 5 bjelanjaka,
1 pločicu čokolade,
glazura od čokolade.

Šećera koliko važe 5 jaja miješaj sa ¼ kg kunerola; malo po malo dodaj 5 žutanjaka, konačno sok i koricu od ½ limuna,

brašna koliko važu 3 jaja i snijeg od 5 bjelanjaca. Polovicu smjese metni u kalup za torte, u drugu polovicu primiješaj 1 pločicu ribane čokolade i položi na prvu. Tortu peci uz dobru vatru ¾ sata i provuci glazurom od čokolade.

362. Caruso torta.

14 dk svinjske masti,
28 dk šećera,
6 žutanjaka,
9 dk lješnjaka,
18 dk brašna,
6 bjelanjaka,
korica i sok od 1 limuna,
2 pločice čokolade,
glazura od čokolade,

14 dkg čiste svinjske masti miješaj neprestano ¼ sata, dodaj zatim 28 dkg šećera i opet miješaj dodavajući jedan za drugim 6 žutanjaka, konačno 9 dkg samlivenih lješnjaka, 18 dkg brašna, snijeg od 6 bjelanjaca te koricu i sok od 1 limuna. Polovicu smjese stavi u kalup za torte, pospi sa 2 pločice ribane čokolade, na ovo stavi drugu polovicu smjese i uz dobru vatru peci ¾ sata. Tortu provuci glazurom od čokolade.

363. Torta od gušćje masti.

12½ dk gušćije masti,
12½ dk šećera,
5 žutanjaka,
25 dk brašna
korica i sok od 1 limuna,
snijeg od 5 bjelanjaka.
bademi.

12½ dkg gušćje masti miješaj ½ sata sa 12½ dkg šećera, dodaj jedan za drugim 5 žutanjaka, onda 25 dkg brašna, koricu i sok od 1 limuna i snijeg od 5 bjelanjaca. Smjesu izlij u kalup za torte i po vrhu pospi sa klinčasto rezanim bademima. Uz dobru vatru peci 1 sat.

364. Torta od sira.

¼ kg brašna,
17 dk maslaca,
9 dk šećera,
malo soli,
5 žutanjka,
zatim 6 dk maslaca,
sa 18 dk šećera,
6 žutanjaka,
½ kg svježeg sira.

Od ¼ kg brašna, 17 dkg maslaca, 9 dkg šećera, malo soli i 5 žutanjaka načini na daski tijesto, od kojega ⅔ utisni u kalup

za torte. Sada promiješaj 6 dkg maslaca sa 18 dkg šećera i 6 žutanjaka, dodaj ½ kg svježeg propasiranog sira i time naliči tortu a preostalog tijesta načini rešetku i veoma lagano peci.

365. Torta sa pjenicom.

21 dk maslaca,
28 dk brašna,
3 žutanjka,
4 žlice ruma,
malo soli,
2 dk pjenice i još:
8 žutanjaka,
8½ dk šećera,
8½ dk badema,
snijeg od 3 bjelanjka,
malo limuna,
čokolada.

Od 21 dkg maslaca, 28 dkg brašna, 3 žutanjka, 4 žlice ruma, malo soli i 2 dkg razmočene pjenice načini tijesto, te polovicu utisni u kalup za torte.

Sada pjenasto promiješaj 8 žutanjaka i 8½ dkg šećera, dodaj 8½ dkg oguljenih samljivenih badema, snijeg od 3 bjelanjca i miris od limuna, pa time naliči tortu i pospi ribanom čokoladom, a od preostalog tijesta načini preko torte rešetku, namaži bjelanjcem, da se torta digne, a onda ju lagano peci.

366. Torta od vanilije.

14 dk šećera,
14 dk maslaca,
14 dk badema,
snijeg od 4 bjelanjka,
7 dk brašna,
marmelada.

14 dkg, šećera miješaj ¾ sata sa 14 dkg maslaca, dodaj 14 dkg oguljenih samljivenih badema, snijeg od 4 bjelanjca i 7 dkg brašna. Tortu lagano peci, ohladjenu provuci marmeladom od kajsija.

367. Doboš torta.

8 žutanjaka,
12½ dk šećera,
12½ dk brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
6 jaja,
33 dk šećera,
4 pločice čokolade,
23 dk maslaca.

Načini smjesu od 8 žutanjaka, 12½ dkg. šećera, 12½ dkg brašna i snijega od 8 bjelanjaka. Od toga speci 11—12 tankih pločica. Za nadjev upotrebi: 6 cijelih jaja i 33 dkg šećera tuci u

kotliću za snijeg nad vrelom vodom, dok se sgusti, dodaj 4 pločice razmekšane čokolade, a kad se ohladi, primiješaj 33 dkg obradjenog maslaca. S ovom kremom namaži pločice, stavi jednu povrh druge, a najgornju ploču provuci ocaklinom (glazurom) od karamela.

368. Pišinger torta.

30 dk šećera,
6 jaja,
5 pločica čokolade,
15 dk badema,
20 dk maslaca,
10 karlsbadskih oblata,
glazura od čokolade,

30 dkg šećera tuci nad vrelom vodom sa 6 cijelih jaja dok se sgusne, k tomu dodaj 5 pločica razmekšane čokolade i 15 dkg prženih, samlivenih badema. Kada se ohladi primiješaj 20 dkg obrađenog maslaca. S ovom smjesom naliči 10 velikih karlsbadskih oblata, te ih jedan na drugi položi. ajgornji provuci ocaklinom (glazurom) od čokolade.

369. Šneider-torta.

10 dk maslaca,
10 šećera,
5 žutanjaka,
10 dk badema,
1½ pločice čokolade,
2 žlice mrvica,
snijeg od 5 bjelanjaka,
za kremu:
6 jaja,
21 dk šećera,
3 pločice čokolade,
1 žlica brašna,
6 dk lješnjaka,
28 dk maslaca.

10 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera i 5 žutanjaka; k tomu primiješaj 10 dkg neolupljenih, samlivenih badema. 1½ pločice ribane čokolade, 2 žlice mrvica i snijeg od 5 bjelanjaca. Ovu smjesu peci u troje i slijedećom kremom sastavi: 6 cijelih jaja tuci nad vrelom vodom sa 21 dkg šećera, 3 pločice čokolade i 1 žlicom brašna dok se zgusne, onda dodaj 6 dkg prženih lješnjaka, a kad se ohladi još 28 dkg obrađenog maslaca. Tortu po vrhu također s ovom kremom namaži i sa prženim lješnjacima pospi.

370. Šneider torta najfinija.

14 dk maslaca,
14 dk šećera,
4 žutanjka,
3 pločice čokolade,
14 dk brašna,
14 dk lješnjaka,
za kremu:
5 jaja,
14 dk šećera,
14 dk čokolade,
10 dk badema,
14 dk maslaca,
glazura od čokolade,

14 dkg maslaca promiješaj sa 14 dkg šećera, malo po malo dodaj 4 žutanjka i 3 pločice ribane čokolade. za tim 14 dkg brašna i 14 dkg prženih, ribanih lješnjaka. Ovu smjesu u 4 dijela podijeljenu peci uz umjerenu vatru a slijedeći dan sastavi sa slijedećom kremom: 5 cijelih jaja tuci nad vrelom vodom sa 14 dkg. šećera i 14 dkg ribane čokolade dok se sgusne, primiješaj 10 dkg, prženih, samljivenih badema, neka se ohladi, onda dodaj 14 dkg obrađenog maslaca. Tortu provuci ocaklinom (glazurom) od čokolade.

371. Mokka torta.

10 žutanjaka,
15 dk šećera,
15 dk lješnjaka,
1 pločica čokolade,
4 dk brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
za kremu:
15 dk maslaca,
18 dk šećera,
crna kava.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 15 dkg šećera; primiješaj 15 dkg mrko prženih lješnjaka, 1 pločicu ribane čokolade, 4 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Tortu lagano peci ¾ sata, ohladjenu razreži na tri ploče, koje se sastave slijedećom kremom: 15 dkg maslaca dobro promiješaj sa 18 dkg šećera i dodaj prema ukusu jake crne kave. Tom smjesom naliči ploče, a najgornju još pospi sa prženim i smrvljenim lješnjacima.

372. Torta od kave.

8 žutanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg badema,
7 dk mrvica od kruha,
crna kava,
7 dk mrvica od žemlje,
snijeg od 8 bjelanjaka,

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera, dodaj ¼ kg neoguljenih, smrvljenih badema, 7 dkg mrvica od kruha, ovlaže-

nih jakom crnom kavom, 7 dkg mrvica od žemlje i snijeg od 8 bjelanjaca. Tortu lagano peci i sa sladoledom od kave glaziraj.

373. Torta od kave sa kremom.

8 žutanjaka,
10 dk šećera,
7 dk brašna,
snijeg od 4 bjelanjka,
za kremu:
5 žutanjaka,
5 dk šećera,
5 žlica crne kave,
16 dk maslaca,
sladoled od kave,

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera, dodaj 7 dkg brašna i snijeg od 4 bjelanjca. Tortu peci uz jaku vatru, pečenu na tri ploče razreži. Za kremu tuci nad vrelom vodom 5 žutanjaka, 5 dkg šećera, i 5 žlica jake crne kave dok se zgusne, a kad se ohladi primiješaj 16 dkg obrađenog maslaca. S ovom kremom: namaži ploče, stavi jednu na drugu a najgornju glaziraj sladoledom od kave.

374. Torta od oraha.

14 žutanjaka,
¼ kg šećera,
⅛ kg oraha,
⅛ kg badema,
2 žlic. mrv. od roščića,
snijeg od 10 bjelanjaka.

14 žutanjaka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera; dodaj ⅛ kg oraha, ⅛ kg neoguljenih samlivenih badema, 2 žlice mrvica od rožčića i snijeg od 10 bjelanjaca. Tortu lagano peci, ohlađenu glaziraj ocaklinom od limuna.

375. Torta od oraha, nadjevena.

12 žutanjaka,
21 dk šećera,
14 dk oraha,
2 jaja,
7 dk mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
Za nadjev:
28 dk oraha,
15 dk šećera,
¼ l vrhnja.

12 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 21 dkg šećera; zatim promiješaj 14 dkg oraha sa 2 cijela jaja i k gornjem primiješaj, onda dodaj 7 dkg mrvica od žemlje i snijeg od 8 bjelanjaca. Tortu

polako peci, hladnu na tri ploče razreži, koje opet slijedećim sastavi: 28 dkg oraha dobro promiješaj sa 15 dkg šećera i ¼ l tučenog skorupa. Time naliči ploče i stavi jednu na drugu.

376. Torta od oraha sa kremom.

10 žutanjaka,
10 žlica šećera,
10 žlica brašna,
snijeg od 10 bjelanjaca,
Za kremu:
25 dk oraha,
3 žlice mlijeka,
15 dk šećera,
28 dk maslaca.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 10 žlica šećera; dodaj 10 žlica brašna i snijeg od 10 bjelanjaca. Ovu smjesu u troje peci i slijedećom kremom sastavi: 25 dkg oraha ofuri sa tri žlice vrelog mlijeka, primiješaj 15 dkg šećera i 28 dkg obrađenog maslaca. S ovom smjesom tortu također ocakli i smrvljenim orasima posipaj.

377. Torta od prženih oraha.

21 dk šećera,
21 dk oraha,
8 jaja,
tučeni skorup.

21 dkg, šećera umoči u vodu i vari. U ovom šećeru prži 21 dkg smrvljenih oraha dok se smjesa sasvim posuši, onda ju samelji i sa 8 cijelih jaja 1 sat tuci. Ovo u tri dijela speci i sa tučenim skorupom sastavi.

378. Torta od oraha sa maslacem.

5 žutanjaka,
1 jaje,
28 dk maslaca,
28 dk šećera,
24 dk oraha,
28 dk brašna,

5 žutanjaka i 1 cijelo jaje pjenasto promiješaj sa 28 dkg maslaca i 28 dkg šećera; k tomu primiješaj 24 dkg oraha i 28 dkg brašna. Tortu lagano 1 sat peci i ocaklinom od čokolade ocakli.

379. Reform torta.

27 dk oraha,
snijeg od 7 bjelanjaca,
21 dk šećera,
5 žlica brašna,
Za nadjev:
7 žutanjaka
14 dk šećera,
15 dk maslaca,
2 pločice čokolade

Snijeg od 7 bjelanjaca smiješaj sa 27 dkg svmrljenih oraha, 21 dkg šećera i 5 žlica brašna. Peci u tri dijela. Za nadjev upotrijebi: 7 žutanjaka tuci nad vrelom vodom sa 14 dkg šećera dok se zgusne. K ohladnjenom primiješaj 15 dkg maslaca i 2 pločice ribane čokolade. S ovom smjesom tortu također ocakli i sa isjeckanim vaflima posipaj.

380. Torta od maka.

10 žutanjaka,
28 dk šećera,
10 dk maka,
22 dk badema,
2 pločice čokolade,
snijeg od 12 bjelanjaca.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 28 dkg šećera, dodaj 14 dkg samlivenog maka, 22 dkg, neoguljenih smrvljenih badema, 2 pločice ribane čokolade i snijeg od 12 bjelanjaca. Tortu ocakli ocaklinom od čokolade.

381. Torta od lješnjaka.

snijeg od 12 bjelanjaka.
8 žutanjaka
1/8 kg šećera,
1/8 kg lješnjaka
1 žlicu ruma,
2 žlice mrvica od roščića
snijeg od 8 bjelanjaka
za kremu:
1/8 kg šećera,
1 dc vode,
snijeg od 3 bjelanjca,
1½ pločice čokolade.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 1/8 kg šećera, dodaj još 1/8 kg samlivenih lješnjaka, 1 žlicu ruma, 2 žlice mrvica od rožčića i snijeg od 8 bjelanjaca. Za kremu upotrebi: 1/8 kg šećera

vari sa 1 dcl vode, vrelo ulij u čvrsti snijeg od 3 bjelanjca i dodaj 1½ pločice ribane čokolade. S ovom kremom nadjeni i provuci tortu, a možeš ju također posuti prženim lješnjacima.

382. Torta od lješnjaka sa čokoladom.

Snijeg od 5 bjelanjaka,
¼ kg šećera,
¾ kg lješnjaka,
1 pločica čokolade,
1 žlica mrvica.

Snijegu od 5 bjelanjaca primiješaj ¼ kg šećera, ¾ kg samlivenih lješnjaka, 1 pločicu ribane čokolade i 1 žlicu mrvica od žemlje. Peci lagano i ocakli ocaklinom od čokolade.

383. Torta od lješnjaka.

12½ dk lješnjaka,
12½ dk maslaca,
12½ dk šećera,
12½ dk brašna,
cimet, klinčići,
Za nadjev:
12½ dk lješnjaka,
12½ šećera,
malo mlijeka,

Na daski načini tijesto od 12½ dkg lješnjaka, 12½ dkg maslaca, 12½ dkg šećera, 12½ dkg brašna, te malo cimeta i klinčića. Peci u tri dijela. Za nadjev promiješaj 12½ dkg samlivenih lješnjaka sa 12½ dkg šećera i malo mlijeka. S ovom smjesom naliči ploče i sastavi a najgornju ocakli ocaklinom od čokolade.

384. Suha torta od lješnjaka.

Snijeg od 9 bjelanjaka,
37½ dk šećera,
28 dk lješnjaka,
14 dk badema,
1 žlicu mrvica.

Snijeg od 9 bjelanjaca miješaj pol sata sa 37½ dkg šećera, dodaj 28 dkg smrvljenih lješnjaka i 14 dkg smrvljenih badema. Polovicu ove smjese uspi u kalup za torte i lagano peci, a drugu polovicu primiješaj 1 žlicu mrvica od žemlje, od toga načini male puslice, svjetložuto ih speci pa sa pečenim šećerom prilijepi ih uz obod torte.

385. Torta od lješnjaka sa tučenim skorupom.

8 žutanjaka,
28 dk šećera,
28 dk lješnjaka,
4 dk mrvica,
3 počice čokolade,
snijeg od 8 bjelanjaka,
Za kremu:
6 pločica čokolade,
½ l vrhnja,

Pjenasto promiješaj 8 žutanjaka sa 28 dkg šećera, dodaj 28 dkg ribanih lješnjaka, 4 dkg mrvica, 3 pločice ribane čokolade i snijeg od 8 bjelanjaca. Ovu smjesu peci u tri dijela. Kremu načini ovako: 6 pločica čokolade gusto skuhaj na mlijeku, k ohladnjenom primiješaj ½ l tučenog skorupa. Ovom kremom naliči ploče. sastavi ih i glaziraj.

386. Torta od mrko prženih lješnjaka.

7 žutanjaka,
21 dk šećera,
14 dk brašna,
snijeg od 7 bjelanjaka,
krema:
24 dk maslaca,
4 žutanjka,
10 dk šećera,
20 dk lješnjaka.

7 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 21 dkg šećera, dodaj 14 dkg brašna i snijeg od 7 bjelanjaca. Od ove smjese speci više ploča. Krema se ovako načini: 24 dkg maslaca promiješaj sa 4 žutanjka; 10 dkg šećera ožari sa 20 dkg smrvljenih lješnjaka, samelji i k gornjem primiješaj. S ovom kremom naliči ploče i sastavi a tortu karamelom ocakli.

387. Torta od lješnjaka sa kremom od jagoda.

6 žutanjaka,
21 dk šećera,
21 dk lješnjaka,
snijeg od 6 bjelanjaka,
Za kremu:
12 dk šumskih jagoda,
12 dk šećera,
½ l vrhnja.
snijeg od 5—6 bjelanjaka

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 21 dkg šećera, dodaj 21 dkg ribanih lješnjaka i snijeg od 6 bjelanjaca. Pečenu tortu u tri ploče razreži, koje opet sa slijedećom kremom sastavi: 12 dkg pasiranih

šumskih jagoda pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera, k ovom primiješaj ½ l tučenog skorupa i snijeg od 5—6 bjelanjaca. S istom kremom tortu ocakli.

388. Rokoko torta.

10 žutanjaka,
10 žlica šećera,
¼ kg lješnjaka,
5 žlica brašna,
snijeg od 10 bjelanjaka,
Za kremu:
4 pločice čokolade,
4 žlice šećera,
2 žlice vode,
6 žutanjaka,
¼ kg maslaca.

Pjenasto promiješaj 10 žutanjaka sa 10 žlica šećera; dodaj ¼ kg samlivenih lješnjaka, 5 žlica brašna i snijeg od 10 bjelanjaca. Peci u 2 dijela, svaki još jednom razreži. Kremu načini: 4 pločice, čokolade gusto skuhaj sa 4 žlice šećera i 2 žlice vode, primiješaj 6 žutanjaka a k ohladnjeloj smjesi još ¼ kg obrađenog maslaca. S istom kremom tortu ocakli i sa krupno isjeckanim lješnjacima posiplji.

389. Stella torta.

6 žutanjaka,
1 jaje,
¼ kg lješnjaka,
1 žlicu mrvica,
cimet i snijeg od 6 bjel,
Za kremu:
10 dk šećera,
kora od naranče
4 žutanjaka,
malo ruma.

6 žutanjaka, ¼ kg šećera i 1 cijelo jaje dobro promiješaj; dodaj ¼ kg samlivenih lješnjaka, 1 žlicu mrvica, malo cimeta i snijeg od 6 bjelanjaca. Tortu uz umjerenu vatru peci. Ohlađenu na tri ploče razreži. Kremu načini ovako: oriblji o naranču 10 dkg šećera i sa sokom nakapaj. Otopljeni šećer skuhaj sa 4 žutanjka i nešto ruma u kremu, s kojom ploče naliči i sastavi, a tortu sa ocaklinom od limuna glaziraj.

390. Torta od naranče.

28 dk šećera,
12 žutanjaka,
28 dk badema,
7 dk mrvica,
sok od naranče,
snijeg od 8 bjelanjaca.

Narančom natari 28 dkg šećera, koji tad stuci i sa 12 žutanjaka pjenasto promiješaj. K tomu primiješaj 28 dkg oguljenih,

smrvljenih badema, 7 dkg mrvica od žemlje, sok od naranče i snijeg od 8 bjelanjaca. Uz umjerenu vatru peci tortu i ocakli ocaklinom od naranče.

391. Torta od naranče, nadjevena.

24 dk šećera,	Za kremu:
8 žutanjaka,	5 dk šećera,
sok i korica od 2 naranče,	2 žlice marm. od kajsija,
18 dk brašna,	sok od pol limuna.
snijeg od 8 bjelanjaca.	

24 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka te sokom i koricom od 2 naranče; dodaj 18 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Pečenu tortu proreži i slijedećom kremom sastavi: 5 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 2 žlice marmelade od kajsija i sokom od pol limuna. Tortu ukrasi ošećerenim kriškama naranče.

392. Torta od naranče sa maslacem.

14 dk maslaca,	8 sirovih žutanjaka,
24 dk šećera,	8 kuhanih,
korica od 1 naranče,	snijeg od 4 bjelanjaka,
sok od 1 limuna,	8 dk brašna.

14 dkg obrađenog maslaca, miješaj ½ sata sa 24 dkg šećera, ribanom koricom 1 naranče, sokom 1 limuna, 8 sirovih i 8 tvrdo kuhanih, propasiranih žutanjaka, onda dodaj snijeg od 4 bjelanjca i 8 dkg brašna. Uz umjerenu vatru peci 1 sat, ohlađenu ocakli ocaklinom od limuna.

393. Torta od kestena.

6 žutanjaka,	10½ dk badema,
30 dk šećera,	snijeg od 6 bjelanjaka.
30 dk kestena,	

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 30 dkg šećera; dodaj 30 dkg kuhanih i pasiranih kestena, 10½ dkg oguljenih i samlivenih badema i snijeg od 6 bjelanjaca. Tortu peci 1 sat, ohlađenu ocakli ocaklinom od čokolade.

394. Torta od kestena, drugačije.

12 dk maslaca,	4 dk šećera,
16 dk šećera,	snijeg od 1 bjelanjka,
8 žutanjaka,	1 žlica ruma i još:
16 dk kestena,	2 bjelanjka,
malo kave,	8 dk šećera,
snijeg od 6 bjelanjaka,	2 dk badema.
2 žlice pas. kestena,	

12 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka; dodaj 16 dkg kuhanih, propasiranih kestena, ½ nožnog šiljka pečene i samlivene kave i snijeg od 6 bjelanjaca. Smjesu u dva dijela speci. Sada uzmi 2 žlice kuhanih, propasiranih kestena, 4 dkg šećera, od 1 bjelanjca snijeg, 1 žlicu ruma, dobro promiješaj i time naliči jednu ploču, pokrij s drugom i stavi tortu na lim. Onda smiješaj snijeg od 2 bjelanjca sa 8 dkg šećera i 2 dkg smrvljenih badema, time ocakli tortu, pospi finim šećerom i klinčasto rezanim bademima, pak tad 15 časaka suši u pečenjarki uz umjerenu vatru.

395. Torta od kestena sa tučenim skorupom.

6 žutanjaka,	9 dk badema,
33 dk šećera,	snijeg od 6 bjelanjaka.
25 dk kestena,	

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 33 dkg šećera; dodaj 25 dkg kuhanih, pasiranih kestena, 9 dkg olupljenih smrvljenih badema i snijeg od 6 bjelanjaca. Tortu peci u dva dijela, sastavi i s gora naliči sa tučenim skorupom i ukrasi sa glaziranim kestenima.

396. Torta od jabuka.

12½ dk šećera,	Za kremu:
8 žutanjaka,	¼ kg jabuka,
12½ dk brašna,	¼ kg šećera,
snijeg od 1 bjelanjka,	1 bjelanjak.

Pjenasto promiješaj 12½ dkg šećera sa 8 žutanjaka; onda dodaj 12 i pol dkg brašna i snijeg od bjelanjaca. Tortu razreži u tri dijela. Krema sastoji: ¼ kg pečenih i pasiranih jabuka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera i 1 bjelanjcem. Time naliči ploče, stavi jednu na drugu, a najgornju ocakli sladoledom od limuna.

397. Torta od jabuka, drugačije.

½ kg šećera,
čaša bijelog vina,
½ kg jabuka,
21 dk badema,
14 dk citronata,
kora i sok od 1 limuna,
3 karlsbadska oblata.

½ kg šećera kuhaj sa 1 čašom bijeloga vina i ½ kg objeljenih i ribanih jabuka, dok se zgusti; onda dodaj 21 dkg oguljenih, smrvljenih badema, 14 dkg isjeckanog citronata, koricu i sok od 1 limuna, još jedanput neka dobro uzavri, mlačno različi među 3 karlbadske oblaute i preko noći stavi pod prešu.

398. Torta od jagoda.

8 žutanjaka,
8 žlica šećera,
8 žlica brašna,
8 bjelanjaka,
Za nadjev:
½ l ošećerenog vrhnja,
šumske jagode.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 8 žlica šećera, dodaj 8 žlica brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Smjesu speci u 2 dijela, a svaki još jednom prereži. Za nadjev treba ½ l ošećerenoga tučenog skorupa, time oliči ploče i gusto posipaj svježim šumskim jagodama pa ošećeri.

399. Torta od jagoda, drugačije.

30 dk brašna,
20 dk maslaca,
4 žutanjka.
4 dk šećera,
snijeg od 3 bjelanjka
vrtne jagode,

Na daski umijesi tijesto od 30 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 4 žutanjka i 4 dkg šećera, speci u kalupu za torte, kad se ohladi oliči snijegom od 3 bjelanjca, gusto obloži vrtnim jagodama, dobro posiplji šećerom i još 10 časaka pusti u pečenjarki, da dobiju koricu.

400. Torta od datulja.

7 žlica šećera,
7 žutanjaka,
5 žlica brašna,
1 limun,
6 bjelanjaka,
bademi,
datulje,
sladoled od maraskina,

7 žlica šećera pjenasto smiješaj sa 6 žutanjaka; dodaj 5 žlica brašna, sok od pol limuna i snijeg od 6 bjelanjaca. Polovicu tijesta uspi u kalup, obloži sa rozinama, na ove uspi drugu polovicu tijesta i stavi u pečenjarku. Kada je torta na pol pečena, brzo je naškipkaj sa klinčasto rezanim bademima. Tortu ocakli sa sladoledom od maraskina i ukrasi sa datuljama.

401. Torta od citronata.

21 dk maslaca,
21 dk šećera,
6 žutanjaka,
1 limun,
28 dk badema
10 dk citronata,
10 dk brašna,

Dobro promiješaj 21 dkg maslaca sa 21 dkg šećera i 6 žutanjaka, dodaj sok od 1 limuna i malo korice, 28 dkg, oguljenih, samljivenih badema, 10 dkg sitno izrezanog citronata i 10 dkg brašna. Pečenu tortu ocakli sladoledom od limuna i ukrasi pravilno rezanim komadićima citronata.

402. Torta od voća.

8 žutanjaka,
14 dk šećera,
7 dk datulja,
7 dk arančina,
7 dk smokava,
7 dk rosina,
3 pločice čokolade,
14 dk brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,

Pjenasto promiješaj 8 žutanjaka sa 14 dkg šećera; primiješaj 7 dkg sitno izrezanih datulja, 7 dkg arančina, 7 dkg smokava, 7 dkg rosina ili malaga-grožđja, 3 pločice kockasto rezane čokolade, 14 dkg brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Tortu 1 sat peci i glaziraj ocaklinom od čokolade.

403. Torta od ananasa sa kremom.

8 jaja,
14 dk šećera,
14 dk brašna,
14 dk maslaca,
korica od limuna,
½ l vrhnja,
5 list. gelatine,
malo ananasa,

Nad vrelom vodom tuci dok se zapjeni 8 cijelih jaja sa 14 dkg šećera, a onda miješaj dok se ohladi. Onda primiješaj 14 dkg

otopljenog maslaca i malo korice od limuna. Ovu smjesu peci u 2 dijela, i svaki još jednom prereži. ½ l tučenog skorupa promiješaj sa 5 listova otopljene gelatine, šećerom i prema ukusu sitno rezanim komadićima ananasa, time oliči ploče, stavi jednu na drugu, najgornju također istom smjesom naličiti i kriškicama ananasa ukrasi.

404. Torta od smokava.

16 žutanjaka,
38 dk šećera,
28 dk badema,
3 pločice čokolade,
6 smokava.
10 dk arančina,
cimet, klinčići,
2 žlice mrvica,
1 limun,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 38 dkg šećera, 28 dkg neoguljenih, samlivenih badema, 3 pločice ribane čokolade, 6 sitno izrezanih smokvi, 10 dkg arančina, malo cimeta i klinčića, 2 žlice mrvica, sok od 1 limuna i malo korice i snijeg od 8 bjelanjaca. Tortu lagano 1 sat peci i ocakli ocaklinom od čokolade.

405. Torta od voća sa kremom.

4 žutanjka,
2 žlice šećera,
2 žlice brašna,
snijeg od 4 bjelanjaka,
Za kremu:
6 žutanjaka.
¼ l mlijeka,
2 žlice šećera,
4 lista gelatine.
7 dk rosina,
7 dk citronata,
¼ l vrhnja.

4 žutanjka pjenasto promiješaj sa 2 žlice šećera, dodaj 2 žlice brašna i snijeg od 4 bjelanjca. Ovu smjesu peci u tri dijela. Kremu ovako načini: 6 žutanjaka, ¼ l mlijeka i 2 žlice šećera kuhaj dok se posve zgusti. U još toplu kremu umiješaj 4 lista otopljene gelatine, 7 dkg sitno izrezanih rozina i 7 dkg citronata, koji poškropi sa malo ruma. U ohlađenu kremu primiješaj ¼ litre tučenog skorupa. Time oliči ploče i sastavi, a najgornju ukrasi kandiranim voćem.

406. Punč torta.

4 žutanjaka,
6 dk šećera,
6 dk brašna,
snijeg od 4 bjelanjka,
5 žutanjaka,
8 dk šećera,
8 dk brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka,
vel. ploča čokolade,
aldermes
korica od limuna,
¼ kg šećera,
marmelada od kajsija.

4 žutanjka miješaj sa 6 dkg šećera, dodaj 6 dkg brašna i snijeg od 4 bjelanjca. Ovu smjesu speci u dva dijela. — 5 žutanjka miješaj sa 8 dkg šećera, dodaj 8 dkg brašna i snijeg od 5 bjelanjaca. Ovo razdijeli u tri dijela. U jedan dio primiješaj veliku ploču čokolade, drugi dio obojadiši sa nekoliko kapi aldermesa, treći dio ostane bijel, samo mu za miris primiješaj malo korice od limuna. Svaki dio peci posebice, kad se ohlade, razreži ih na kocke i rumom ovlaži. Sada vari ¼ kg šećera dok se zgusne, onda ga prelij na kocke i dobro promiješaj. Biskvit-ploče prije pečene tanko namaži marmeladom od kajsija, jednu stavi u kalup za torte, kockama obloži; pokrij drugom pločom i preko noći stavi pod prešu. Tortu glaziraj ocaklinom od ruma.

407. Torta od ruma.

8 jaja,
¼ kg šećera,
½ kg badema,
3 žlice ruma,
3 žlice mrvica,
korica od limuna.

8 cijelih jaja pjenasto smiješaj sa ¼ kg šećera, dodaj ½ kg neoguljenih, samlivenih badema, 3 žlice ruma, 3 žlice mrvica i koricu od limuna. Tortu peci tri četvrt sata i glaziraj ocaklinom od ruma.

408. Ivanjska torta.

6 žutanjaka,
½ kg šećera,
12½ dk ivanjskog dvop.
2 žlice mrvica,
korica od limuna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

6 žutanjaka i ½ kg šećera pjenasto promiješaj, dodaj 12½ dkg ribanoga ivanjskog dvopeka, 2 žlice mrvica, malo ribane korice od limuna i snijeg od 6 bjelanjaca. Tortu peci ¾ sata i ocakli ocaklinom od limuna.

409. Torta od mrvica.

8 žutanjaka,
12½ dk šećera,
12½ dk mrvica,
1 žlica badema,
1 žlica ruma,
snijeg od 8 bjelanjaka,

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 12 i pol dkg šećera, 12 i pol dkg mrvica, 1 žlicom oguljenih i samlivenih badema, 1 žlicom ruma i snijegom od 8 bjelanjaca. Pečenu tortu razreži u dva dijela, naliči ih marmeladom od kajsija i ocakli.

410. Torta od krupice.

6 žutanjaka,
18 dk šećera,
7 dk badema,
9 dk krupice,
1 limun,
snijeg od 6 bjelanjaka,

6 žutanjaka miješaj sa 18 dkg šećera, dodaj 7 dkg olupljenih, samlivenih badema, 9 dkg krupice te sok i koricu od 1 limuna. Ova smjesa mora 3 sata počivati, onda primiješaj snijeg od 6 bjelanjaka, tortu lagano peci tri četvrt sata i glaziraj ocaklinom od limuna.

411. Aloe-torta.

18 dk meda,
12 dk oraha,
28 dk šećera,
snijeg od 6 bjelanjaka,
6 karlsbadskih oblata.

18 dkg meda pristavi na štednjak, u kipući med uspi 12 dkg razrezanih oraha, 28 dkg šećera i snijeg od 6 bjelanjaca, sve skupa neka još jednom uzavri i neka se kuha dok postane gusto i žilavo. Ovu smjesu različi među 6 velikih karlsbadskih oblata.

412. Kneževska torta.

9 žutanjaka,
¼ kg šećera,
12½ dk badema,
12½ dk brašna,
snijeg od 9 bjelanjaka,
čokolada, alkermes,
korica od narandže,
marmelada,

9 žutanjaka i ¼ kg šećera pjenasto smiješaj; dodaj 12½ dkg oguljenih, samljivenih badema, 12½ dkg brašna i snijeg od 9 bjelanjaca. Smjesu razdijeli u tri dijela i speci tri ploče. U prvi

dio stavi jednu ploču ribane čokolade, u drugi malo alkermesa, u treći malo ribane korice od naranđe. Ploču namaži različitim marmeladama, stavi jednu na drugu, a tortu ocakli ocaklinom od čokolade.

413. Moser torta.

Snijeg od 6 bjelanjaka,
25 dk šećera,
6 žutanjaka,
25 dk lješnjaka,
10 dk badema,
10 dk oraha,
cimet i korica od limune,
marmelada od kajsija,
20 dk šećera,
2 žlice limunova soka,
2 žlice ruma,

U snijeg od 6 bjelanjaca malo po malo primiješaj 25 dkg šećera i 6 žutanjaka, 25 dkg samlivenih lješnjaka, 10 dkg samlivenih badema; 10 dkg samlivenih oraha, malo cimeta i korice od limuna za miris. Tortu peci tri četvrt sata, ohladjenu prereži, marmeladom od kajsija naliči ploče i tortu po vrhu i glasiraj smjesom od 20 dkg šećera, 2 žlice limunova soka i 2 žlice ruma.

414. Torta od kajsija.

¼ kg maslaca,
¼ kg brašna,
10½ dk šećera,
10½ dk badema,
malo vanilije,
Za kremu:
3 žlice šećera,
3 žlice marm. od kajsija,
3 bjelanjca,

¼ kg maslaca, ¼ kg brašna, 10½ dkg šećera, 10½ dkg olupljenih, samlivenih badema i malo vanilije obradi na daski u tijesto, razdijeli u tri dijela i speci. Krema sastoji: 3 žlice šećera i 3 žlice marmelade od kajsija skupa miješaj, dok postane pjenasto, onda primiješaj snijeg od 3 bjelanjca. Time naliči ploče i tortu po vrhu, zatim ju stavi u toplu pečenjarku, da se skruti.

415. Indijska torta.

6 žutanjaka,
14 dk šećera,
snijeg od 4 bjelanjka,
10 dk brašna,

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 14 dkg šećera; dodaj snijeg od 4 bjelanjca i 10 dkg brašna. Od ove smjese speci dvije ploče, tučenim skorupom ih sastavi a tortu ocaklinom od čokolade ocakli.

416. Torta od alpinskog maslaca.

7 žutanjaka,
14 dk šećera,
snijeg od 4 bjelanjaka,
10 dk brašna,
vrhnje,
glazura od čokolade.

Za kremu:
1/8 l mlijeka,
4 žutanjka,
4 žlice šećera,
12 dk maslaca,
10 dk šećera,
bademi.

7 žutanjaka promiješaj sa 21 dkg šećera; dodaj 14 dkg brašna i snijeg od 7 bjelanjaca. Tortu speci, na 4 ploče razreži i slijedećom ih kremom opet sastavi: 1/8 l mlijeka, 4 žutanjaka i 4 žlice šećera kuhaj dok se zgusne. K ohladjenomu primiješaj 12 dkg obrađenog maslaca i 10 dkg šećera. S istom kremom namaži tortu i po vrhu i za ukras ju posiplji olupljenim, isječenim bademima.

417. Torta od biskvita.

14 dk šećera,
4 jaja,
4 žutanjka,
12 dk brašna,

Za kremu:
20 dk maslaca,
3 žutanjka,
3 pločice čokolade,

14 dkg šećera tuci nad vrelom vodom sa 4 cijela jaja i 4 žutanjka dok se ne zgusne, ali ne smije uzavrijeti. Miješaj dalje dok se ohladi, onda primiješaj 12 dkg brašna i peci 1 sat. Ohladnjenu razreži na više ploča, koje opet slijedećom kremom sastavi: 20 dkg maslaca promiješaj sa 3 žutanjka i 3 pločice smekšane čokolade. Tortu ocakli ocaklinom od čokolade.

418. Kugler torta.

6 jaja,
12 dk šećera,
12 dk brašna,
8 dk maslaca,

Za kremu:
6 dk čokolade,
10 dk šećera,
¼ l vrhnja,
2 lista gelatine.

6 cijelih jaja i 12 dkg šećera tuci na vatri dok se zgusne, onda miješaj dok se ohladi, zatim primiješaj 12 dkg brašna i 8 dkg otopljenog maslaca. Ovu smjesu speci u kotliću za snijeg, a pošto si pokrov odrezala i tortu izdubla nadjeni je slijedećom kremom:

6 deka omekšane čokolade miješaj sa 10 dkg uvarenog šećera dok bude posve glatko, onda dodaj jednu četvrtinu l tučenog skorupa i 2 lista otopljene gelatine. Tortu glaziraj ocaklinom od čokolade.

419. Crnačka glava.

7 žutanjaka,
21 dk šećera,
14 dk brašna,

snijeg od 7 bjelanjaka,
skorup, želatina,
glazura od čokolade.

7 žutanjaka pjenasto smiješaj sa 21 dkg šećera, zatim primiješaj 14 dkg brašna i snijeg od 7 bjelanjaka. Smjesu peci u kotliću za snijeg, izdubi ošećerenim tučenim skorupom, pomiješanim sa nešto gelatine promiješaj, izdubeni prostor time napuni i tortu ocakli sa ocaklinom od čokolade.

420. Jež.

Načini biskvit kao crnačku glavu (br. 419.), peci u dugoljastom kalupu, ohladjeno izreži na tanke ploške, koje naliči kremom od kave ili čokolade. Od narezanoga, kreme i biskvita, načini lik ježa, napuni ga sa kremom, s kojom se također naliči, onda ga naspikaj klinčasto rezanim oguljenim bademima, a oči načini od marmalade od kajsija.

421. Torta od čokolade sa bademima.

14 dk maslaca,
14 dk čokolade,
3 žutanjka,
14 dk šećera,

8 dk badema,
8 dk brašna,
snijeg od 3 bjelanjka.

14 dkg maslaca promiješaj sa 14 dkg omekšane čokolade i 3 žutanjka, primiješaj 14 dkg šećera, pa sve skupa još dobro smiješaj. Dodaj 8 dkg samlivenih badema, 8 dkg brašna i snijeg od 3 bjelanjca. Tortu peci uz umjerenu vatru 1 sat, ohlađenu ocakli ocaklinom od čokolade.

422. Torta od čokolade sa kruhom.

16 žutanjaka,
28 dk šećera,
22 dk čokolade,
16 dk crnog kruha,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 24 dkg šećera; dodaj 22 dkg ribane čokolade, 16 dkg ribanoga crnog kruha i snijeg od 8 bjelanjaca. Tortu peci 1 sat i ocakli ocaklinom od čokolade.

423. Torta od čokolade sa rumom.

6 žutanjaka,
25 dk šećera,
2 čokolade,
1 žlica ruma,
3 žlice mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaka,
marmelada od kajsija.

6 žutanjaka promiješaj sa 25 dkg šećera, 2 velike ploče otopljene čokolade, 1 žlicom ruma, 3 žlice mrvica i snijegom od 6 bjelanjaca. Tortu speci marmeladom od kajsija, tanko naliči i glaziraj ocaklinom od čokolade.

424. Torta od čokolade s maslacem.

14 dk maslaca,
14 dk šećera,
14 dk čokolade,
6 žutanjaka,
14 dk oraha,
2 žlice mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaka.

14 dkg maslaca promiješaj sa 14 dkg šećera; malo po malo primiješaj 14 dkg ribane čokolade i 6 žutanjaka, onda još dodaj 14 dkg samlivenih oraha, 2 žlice mrvica i snijeg od 6 bjelanjaca. Tortu 1 sat peci i ocakli ocaklinom od čokolade.

425. Torta od čokolade sa lješnjacima i bademima.

12 žutanjaka,
12½ dk šećera,
15 dk lješnjaka.
15 dk badema,
3 pločice čokolade,
10 zrna kave,
snijeg od 12 bjelanjaka.

12 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 12½ dkg šećera; dodavaj redom 15 dkg samlivenih lješnjaka, 15 dkg samlivenih badema 3 pločice ribane čokolade, 10 zrna pečene, samlivene kave i snijeg

od 12 bjelanjaca. Tortu speci, na tri ploče prereži i sa kremom za Doboš tortu (br. 367) sastavi. S istom kremom možeš ju i oličiti ili ocakliti s ocaklinom od čokolade.

426. Torta od badema.

16 žutanjaka,
24 dk šećera,
30 dk badema,
8 dk brašna,
snijeg od 12 bjelanjaka.

16 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 24 dkg šećera; primiješaj 30 dkg olupljenih samlivenih badema, 8 dkg brašna i snijeg od 12 bjelanjaca. U slabu vatru peci tortu 1 sat, ohladjenu ocaklinom od limuna.

427. Torta od badema suha.

¼ kg šećera,
⅛ kg badema,
14 dk brašna,
4 žutanjka,
kora od limuna,
cimet, klinčići i orašak,
marmelada od kajsija,

Na daski izradi tijesto od ¼ kg šećera, ⅛ kg olupljenih i ⅛ kg neoguljenih, samlivenih badema, 14 dkg brašna, 4 žutanjka, koricom od limuna, cimeta, klinčića i malo oraška. Polovicu tijesta utisni u kalup za torte; naliči marmeladom od kajsija, od druge polovice zasući štapiće i načini rešetku, namaži bjelanjcem i lagano peci.

428. Torta od posija.

10 žutanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg badema,
15 dk citronata,
2 pločice čokolade,
snijeg od 10 bjelanjaka.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera: redom dodaj ¼ kg krupno isiječenih badema, od kojih su ¾ sa kožicom a ¼ oguljena, 15 dk sitno izrezanog citronata, 2 pločice ribane čokolade i snijeg od 10 bjelanjaca. Tortu peci ¾ sata i ocaklinom od čokolade namaži.

429. Bosanska torta.

Snijeg od 11 bjelanjaka,
25 dk šećera,
25 dk badema,
2 pločice čokolade,
10 dk citronata,

K snijegu od 11 bjelanjaca primiješaj 25 dkg šećera, 25 dkg neoguljenih, samlivenih badema, 2 pločice ribane čokolade i 10 dkg ribanog citronata. Tortu lagano peci i ocakli ocaklinom od čokolade.

430. Grillage (grilaž) torta.

6 bjelanjka,
21 dk šećera,
21 dk badema,
3½ dk mrvica,
Za kremu:
10½ dk badema,
18 dk šećera,
21 dk maslaca,

K snijegu od 6 bjelanjaca primiješaj 21 dkg šećera, 21 dkg olupljenih, samlivenih badema i 3½ dkg mrvica. Ovu smijesu speci u dva dijela, koje sastavi slijedećom kremom: 10½ dkg krupno zdrobljenih, oguljenih badema ožari sa 18 dkg šećera, onda fino samelji i promiješaj sa 21 dkg maslaca. S istom smjesom tortu po vrhu naliči i tučenim grillageom posipaj.

431. Grillage torta, drugačija.

3 žutanjka,
28 dk šećera,
15 dk badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.
Za nadjev:
4 žutanjka,
24 dk maslaca,
20 šećera,
20 dk badema,
10 dk šećera za grilaž.

3 žutanjka promiješaj sa 28 dkg šećera; dodaj 15 dkg samlivenih, neoguljenih badema i snijeg od 8 bjelanjaca. Tortu peci u dva dijela. Sastavi ih slijedećim nadjevom: 4 žutanjka miješaj sa 24 dkg maslaca i 20 dkg šećera, zatim od 20 dkg olupljenih, isječenih badema i 10 dkg šećera načini grillage, fino samelji i sa smiješanim pomiješaj. S ovim naliči ploče i tortu po vrhu, koju tad pospi sa ribanom grilažom.

432. Krušna torta.

16 žutanjaka,
30 dk šećera,
30 dk badema,
3 pločice čokolade,
1 žlica ruma.
korica od limuna,
12 dk domaćeg kruha,
1 žlicu crnog brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 30 dkg šećera; 30 dkg sa kožicom samlivenih badema, 3 pločice ribane čokolade, 1 žlicu ruma, malo korice od limuna,12 dkg ribanoga domaćeg kruha, 1 žlicu crnog brašna i snijeg od 8 bjelanjaka k gornjem primiješaj. Tortu oprezno 1 sat peci, ohlađenu provuci ocaklinom od čokolade.

433. Torta od pjene.

14 dk brašna,
10½ dk maslaca,
3½ dk šećera,
2 žutanjka,
1 žlica ruma,
korica od limuna
marmelada od kajsija,
Za kremu:
6 bjelanjaka,
12 žlica šećera.

Na daski umijesi tijesto od 14 dkg brašna, 10½ dkg maslaca, 3½ dkg šećera, 1 sirovog i kuhanog žutanjka, 1 žlicu ruma i malo korice od limuna. Tijesto utisni u kalup za torte, svijetlo-žuto speci te sa marmeladom od kajsija naliči. Sada od snijega od 6 bjelanjaca i 12 žlica šećera skuhaj slatki snijeg (Windmasse), time oliči tortu i još jednom ju peći, da bude svjetlo-žuta. Ohladnjelu ocakli ocaklinom od čokolade.

434. Ivi torta.

5 žutanjaka,
16 dk šećera,
16 dk badema,
5 žlica brašna,
16 dk maslaca,
marmelada,
Zatim još:
16 dk maslaca,
5 žutanjaka,
30 dk šećera,
16 dk badema,
26 dk čokolade,
cimet i korica od limuna,
klinčić,
snijeg od 5 bjelanjaka.

5 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera; primiješaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema, 5 žlica brašna i 16 dkg

otopljenog hladnog maslaca. Ovu smjesu ¾ sata peci, ohladjenu naliči marmeladom. — Nadalje: 16 dkg maslaca promiješaj dobro sa 5 žutanjaka i 30 dkg šećera; k tomu dodaj 16 dkg neoguljenih, samlivenih badema, 26 dkg ribane čokolade, malo cimeta, korice od limuna, klinčiće i snijeg od 5 bjelanjaca. I od potonje smjese speci 1 ploču, pa ohladjenu stavi na već pečenu tortu i ocakli ocaklinom od čokolade a od vanilija kreme naštrcaj preko nje rešetku.

435. Osječka torta.

12 žutanjaka,
28 dk šećera,
16 dk lješnjaka,
16 dk oraha,
malo kave,
1 pločica čokolade,
snijeg od 8 bjelanjaka,
skorup,
Za pokrov:
3 bjelanjka,
6 žlica šećera,

12 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 28 dkg šećera; dodaj redom 16 dkg samlivenih lješnjaka, 16 dkg samlivenih oraha, nožni šiljak samlivene kave, 1 pločicu ribane čokolade i snijeg od 8 bjelanjaca. Ovu smjesu speci u dva dijela, sastavi tučenim skorupom, a pokrov načini od slatkog snijega (Windmasse), koji pripravi ovako: 3 bjelanjca i 6 žlica šećera dobro promiješaj, isti kalup za tortu voskom namaži, prst visoko napuni slatkim snijegom, pomoću štrcaljke lijepo ga ukrasi i u mlačnoj pečenjarki speci.

436. Sašina torta.

10 dk maslaca,
5 žutanjaka,
10 dk šećera,
10 dk badema,
1½ ploč. čokolade,
2 žlice mrvica,
snijeg od 5 bjelanjaka,
Zatim još:
6 bjelanjaka,
20 dk šećera,
20 dk badema,
3 dk mrvica,
Za kremu:
5 žutanjaka,
5 dk šećera,
5 žlica crne kave,
16 dk maslaca,
10 dk badema,
10 dk šećera.

10 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 5 žutanjaka i 10 dkg šećera; dodaj 10 dk olupljenih, prženih, samlivenih badema, 1½

pločice ribane čokolade, 2 žlice mrvica i snijeg od 5 bjelanjaca. Ovu smjesu speci u 2 jednaka dijela. — Snijeg od 6 bjelanjaca promiješaj sa 20 dkg šećera, 20 dkg olupljenih, samlivenih badema i 3 dkg mrvica, od toga speci 1 ploču, koju metni u sredinu među druge dvije. Kremu načini ovako: 5 žutanjaka, 5 dkg šećera 5 žlica jake crne kave tuci nad vrelom vodom dok se zgusne, miješaj dok se ohladi, onda dodaj 16 dkg maslaca i ribanog grilaža, koji ovako načini: 10 dkg krupno smrvljenih, oguljenih badema zažari sa 10 dkg šećera, pak samelji. Polovicu grilaža metni u kremu, s kojom ćeš sastaviti ploče i oličiti tortu, s preostalim posipaj tortu.

437. Torta Svetog Save.

12 dk maslaca,
10 dk šećera,
12 dk čokolade,
6 žutanjaka,
10 dk badema,
10 dk brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
Zatim još:
4 žutanjka,
7 dk šećera,
7 dk lješnjaka,
1 žlicu mrvica,
1 žlicu ruma,
snijeg od 4 bjelanjka,
Za kremu:
4 žutanjka,
12 dk šećera,
10 dk čokolade,
10 dk lješnjaka,
10 dk maslaca.

12 dkg obradjenog maslaca promiješaj sa 10 dkg šećera; malo po malo dodaj 12 dkg smekšane čokolade i 6 žutanjaka, zatim 10 dkg neoguljenih samlivenih badema, 10 dkg brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Ovu smjesu peci ¾ sata, ohladjenu razreži na dvije ploče. — 4 žutanjka pjenasto promiješaj sa 7 dkg šećera, dodaj 7 dkg samlivenih lješnjaka, 1 žlicu mrvica, 1 žlicu ruma i snijeg od 4 bjelanjca. Od ove smjese speci 1 ploču i metni ju među druge dvije, a sastavi slijedećom kremom: 4 žutanjaka i 12 dkg šećera tuci nad vrelom vodom dok se sgusne, onda dodaj 10 dkg omekšane čokolade i 10 dkg samlivenih lješnjaka. K ohladnjeloj kremi primiješaj 10 dkg maslaca. Time naliči ploče i tortu po vrhu, i još ju posiplji sa samlivenim lješnjacima.

XVIII. Kolači.

438. Biskvit.

8 žutanjaka,
12½ dk šećera,
12½ dk brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
sok od limuna.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 12½ dkg šećera; dodaj 12½ dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Snijegu dodaj sok od limuna i nešto maslaca te peci oko ½ sata.

439. Biskvit na drugi način.

7 žutanjaka,
21 dk šećera,
14 dk brašna,
snijeg od 7 bjelanjaka.

7 žutanjaka i 21 dkg šećera pjenasto promiješaj; primiješaj 14 dkg brašna i snijeg od 7 bjelanjaca, pak peci oko ½ sata kao br. 438.

440. Namiješani biskvit.

Snijeg od 7 bjelanjaka,
7 žutanjaka,
šećer,
brašno.

U snijeg od 7 bjelanjaca umiješaj jedan za drugim 6 žutanjaka, šećera koliko važu 4 jaja i brašna koliko važu 3 jaja. Dalje postupaj kao pod br. 438.

441. Najfiniji biskvit.

9 žutanjaka,
¼ kg šećera,
1 limun,
12½ dk rižinog brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

9 žutanjaka i ¼ kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj koricu i sok od 1 limuna, 12½ dkg rižinog brašna i snijeg od 6 bjelanjaca.

442. Toplo tučeni biskvit.

6 jaja,
4 žutanjka,
11 dk šećera,
8 dk maslaca,
11 dk brašna.

U kotlić za snijeg stavi 6 cijelih jaja, pak 4 žutanjka i 11 dkg šećera i tuci nad vrelom vodom dok se zgusne. Onda miješaj dok

se ohladi, zatim primiješaj 8 dkg otopljenog maslaca i 11 dkg brašna i lagano peci.

443. Dječji dvopek.

7 jaja,
37½ dk šećera,
25 dk brašna,
korica od limuna,

7 cijelih jaja pjenasto promiješaj sa 37½ dkg šećera; dodaj 25 dkg brašna i malo korice od limuna. Smjesu peci u dugoljastom kalupu, hladno izreži na tanke ploške i posuši.

444. Dvopek od badema.

Snijeg od 9 bjelanjaka,
9 žutanjaka,
10 dk badema,
1 limun,
40 dk šećera,
½ kg brašna.

U snijeg od 9 bjelanjaca umiješaj jedan za drugim 9 žutanjaka, 10 dkg klinčasto rezanih, oguljenih badema, sok i koricu od 1 limuna i 40 dkg šećera, pak sve skupa tuci sa šibom za snijeg ½ sata; onda primiješaj ½kg brašna i lagano peci. Slijedeći dan sreži na tanke ploške, popeci i vruće pomotaj u vanilija-šećeru.

445. Dvopek od lješnjaka.

28 dk šećera,
28 dk brašna,
14 dk lješnjaka,
2 jaja,

Od 28 dkg šećera, 28 dkg brašna, 14 dkg samlivenih lješnjaka i 3 cijela jaja načini na daski tijesto, od toga načini tanke štrucice, jajem ih namaži i lagano peci. Slijedeći dan reži na tanke štručice, jajem ih namaži i lagano peci.

446. Kruh od badema.

½ kg šećera,
½ kg brašna,
6 žutanjaka,
½ kg badema,
snijeg od 4 bjelanjka.

½ kg brašna, ½ kg šćera i 6 žutanjaka dobro promiješaj i obradi, primiješaj ½ kg neoguljenih cijelih badema i od 4 bjelanjca snijeg. Ovu smjesu uspi prst visoko u namazan kalup, papirom pokrij i ½ sata peci. Možeš na ploške izrezati i posušiti.

447. Biskupski kruh.

3 jaja,
12½ dk šećera,
12½ dk badema,
12½ dk rozina,
12½ dk brašna,

3 cijela jaja pjenasto promiješaj sa 12½ dkg šećera; dodaj 12½ dkg prepolovljenih badema, 12½ dkg rozina i 12½ dkg brašna.

448. Kruh od čokolade.

10 jaja,
½ kg šećera,
8 ploča čokolade
18 dk brašna,

10 cijelih jaja i ½ kg šećera tuci nad vrelom vodom dok se zgusne. K ohladjenom primiješaj 3 velike ploče čokolade i 18 dkg brašna. Peci uz umjerenu vatru.

449. Kruh od čokolade sa snijegom.

6 bjelanjaka,
14 dk šećera,
15 dk čakolade,
14 dk badema,
7 dk brašna.

9 bjelanjaca tuci sa 14 dkg šećera dok se pretvori u čvrstu pjenu; dodaj 15 dkg ribane čokolade, 14 dkg samlivenih badema i 7 dkg brašna.

450. Kolač od snijega.

Snijeg od 7 bjelanjaka,
¼ kg šećera,
13 dk brašna,
12½ dk maslaca,

U snijeg od 7 bjelanjaca lagano umiješaj ¼ kg šećera, 13 dkg brašna i 12½ dkg otopljenoga, hladnog maslaca. Kolač peci u kalupu za biskvit oko ¾ sata.

451. Kolač od mirodije.

8 žutanjaka,
¼ kg šećera,
7 dk brašna,
8 bjelanjaka,
¼ kg oraha,
½ kg rozina,
korica limuna, klinčići,
i cimet

8 žutanjaka i ¼ kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj redom 7 dkg brašna, snijeg od 8 bjelanjaca, ¼ kg krupno rezanih oraha,

½ kg rozina, malo korice od limuna, klinčića i cimeta, pak peci uz jaku vatru.

452. Jelenin kolač.

¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
6 žutanjaka,
¼ kg brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
bademi.

¼ kg obradjenog maslaca pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera i 6 žutanjaka; onda dodaj ¼ kg brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Smjesu uspi u lim na visinu palca i povrhu pospi izsječenim oguljenim bademima. Kolač možeš kada je pečen raznim kalupčićima izrezati.

453. Kolač od rozina.

8 žutanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg lješnjaka,
¼ kg brašna,
¼ kg rozina,,
snijeg od 8 bjelanjaka.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera; primiješaj ¼ kg samlivenih lješnjaka, ¼ kg brašna, i ¼ kg rozina i snijeg od 8 bjelanjaca. Kolač peci na debljinu palca i kašnje razreži na ploštice.

454. Kolač od meda.

⅓ l meda,
⅓ l masti,
1 l brašna,
3 žlice šećera,
6 žutanjaka,
2 dk pepeljike,
1 žlica ruma,
rozine, bademi, orasi,

½ l meda prokuhaj sa ½ l masti i vrelim polij 1 l brašna. Kada se malko ohladi primiješaj 6 žutanjaka, 3 žlice šećera, 2 dkg pepeljike (Pottasche) otopljene u 1 žlici ruma, pak oraha, badema i rozina po volji. Kolač peci uz jaku vatru.

455. Kraljevski kolač.

15 dk maslaca,
21 dk šećera,
6 žutanjaka,
10 dk badema,
10 dk citronata,
10 dk rozina,
21 dk brašna,
2 žlice ruma,
snijeg od 6 bjelanjaka.

15 dkg obradjenog maslaca miješaj sa 21 dkg šećera i 6 žutanjaka dok postane pjenasto; onda primiješaj 10 dkg oguljenih,

klinčasto rezanih badema, 10 dkg narezanog citronata, 10 dkg rozina, 21 dkg brašna, 2 žlice ruma i snijeg od 6 bjelanjaca. Lagano peci ¾ sata.

456. Ulmski kolač.

15 dk šećera,
4 žutanjaka,
3 jaja,
11 dk brašna,
5 dk rozina,
1 žlicu ruma,
7 dk maslaca.

15 dkg šećera, 4 žutanjka i tri cijela jaja tuci nad vrelom vodom dok se zgusne; onda dodaj 11 dkg brašna, 5 dkg rozina, 1 žlicu ruma i 7 dkg otopljenog, hladnog maslaca. Kolač speci, ocaklinom od čokolade ocakli i sa olupljenim isječenim bademima posipaj.

457. Kolač od maka.

14 dk maslaca,
5 žutanjaka,
17 dk šećera,
17 dk maka,
7 dk badema,
korica od limuna i klinčići.
snijeg od 5 bjelanjaka.

14 dk obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 5 žutanjaka i 17 dkg šećera; primiješaj 7 dkg samlivenih badema, 17 dkg samlivenog maka, malo korica od limuna, klinčića i snijeg od 5 bjelanjaca.

458. Kolač od višnja.

8 žutanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg badema,
2 žlice mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
višnje.

8 žutanjaka i ¼ kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj ¼ kg neoguljenih, samlivenih badema, 2 žlice mrvica i snijeg od 8 bjelanjaca. Smjesu metni u kalup, višnje neka propadnu u tijesto, onda peci uz dobru vatru ¾ sata.

459. Kolač od trešanja.

4 jaja,
4 žutanjaka,
14 dk šećera,
14 dk brašna,
14 dk maslaca,
3 ploče čokolade,
trešnje.

4 cijela jaja, 4 žutanjaka i 14 dkg šećera tuci nad vrelom vodom dok se zgusne, onda neprestano miješaj dok se ohladi. Primiješaj 14 dkg brašna, 14 dkg otopljenog maslaca i 3 ploče omekčane čokolade, smjesu saspi u kalup i posiplji trešnjama.

460. Mrki kolač od trešanja.

14 žutanjaka,
30 dk šećera,
32 dk badema,
2 pločice čokolade,
12 dk brašna,
cimet, klinčići,
snijeg od 12 bjelanjaka
trešnje.

14 žutanjaka i 30 dkg šećera pjenasto promiješaj; dodaj 32 dkg samlivenih badema, 2 pločice ribane čokolade, 12 dkg brašna, malo cimeta, klinčića i snijeg gd 12 bjelanjaca. Smjesu metni u kalup, i posiplji ju trešnjama.

461. Mrki kolač od trešanja sa maslacem.

12 dk maslaca,
8 žutanjaka,
15 dk šećera,
16 dk badema,
3 pločice čokolade,
snijeg od 6 bjelanjaka,
6 dk crnog brašna,
trešnje.

12 dkg obrađenog maslaca miješaj sa 8 žutanjaka i 15 dkg šećera; dodaj 16 dkg badema, 3 pločice ribane čokolade, snijeg od 6 bjelanjaca i 6 dkg crnog brašna. Dalje postupaj kao pod brojem 459.

462. Bijeli kolač od trešanja.

28 dk maslaca,
6 žutanjaka,
24 dk šećera,
30 dk brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
trešnje.

28 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 6 žutanjaka i 24 dkg šećera; primiješaj 30 dkg brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Dalje kao pod brojem 459.

463. Bijeli kolač od trešanja sa bedemima.

30 dk maslaca,
30 šećera,
10 žutanjaka,
30 dk badema,
30 dk brašna,
snijeg od 12 bjelanjaka.
trešnje.

30 dkg obradjenog maslaca pjenasto promiješaj sa 30 dkg šećera i 10 žutanjaka; dodaj 30 dkg oguljenih, samlivenih badema, 30 dk brašna, i snijeg od 12 bjelanjaca. Dalje kao pod br. 459.

464. Kolač od trešanja sa praškom za pecivo.

16 dk maslaca,
10 dk šećera,
4 žutanjaka,
20 dk brašna,
5 žlica mlijeka,
3 dk badema,
snijeg od 4 bjelanjka,
½ zamota Oetker. praška
trešnje.

16 dkg obradjenog maslaca dobro promiješaj sa 10 dkg šećera i 4 žutanjka; dodaj 20 dkg brašna, 5 žlica mlijeka, 3 dkg oguljenih samlivenih badema, snijeg od 4 bjelanjca i ½ zamota Oetkerova praška za pecivo. Dalje kao pod brojem 459.

465. Kolač od višanja sa bademima.

8 jaja,
¼ kg šećera,
¼ kg badema,
14 dk mrvica,
višnje.

8 cijelih jaja i ¼ kg šećera tuci na vatri dok se zgusne; primiješaj ¼ kg oguljenih samlivenih badema i 14 dkg mrvica. Dalje kao pod brojem 459.

466. Kolač od višanja s prelivom.

25 dk brašna,
25 dk maslaca,
⅛ l vode,
sol, vrhnje,
višnje,
20 dk šećera,
5 jaja,
12 dcl vrhnja,
2 žlice mrvica.

Od 25 dkg brašna, 25 dkg maslaca, ⅛ l vode, malo soli i skorupa koliko je nužno, načini na daski fino tijesto, nekoliko puta

ga skupa prevrni, konačno ga prst debelo razvaljaj i metni u lim. Kada je na pol pečeno, posiplji višnjama i polij slijedećim prelivom: 20 dkg šećera pjenasto promijeaj sa 5 cijelih jaja, dodaj 12 dkg oguljenih, samlivenih badema, 4 dcl skorupa i 2 žlice mrvica. Kolač metni još jednom u pečenjarku i svijetlo-žuto speci.

467. Kolač od kajsija.

14 dk maslaca,
8 žutanjaka,
14 dk šećera,
12 dk mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
16 dk badema,
kajsije.

14 dkg obradjenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 14 dkg šećera; dodaj 12 dkg mrvica i snijeg od 8 bjelanjaca, konačno 16 dkg oguljenih, samlivenih badema. Dalje kao pod brojem 459, samo umjesto trešanja poredaj po smjesi prepolovljene kajsije.

468. Kolač od ribizla.

14 dk maslaca,
20 dk šećera,
6 žutanjaka,
16 dk mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaka
25 dk ribizla,

14 dkg obradjenog maslaca pjenasto promiješaj sa 20 dkg šećera i 6 žutanjaka: dodaj 16 dkg mrvica i snijeg od 6 bjelanjaca, 25 dkg ribizla pospi po tijestu i peci uz umjerenu vatru 1 sat.

469. Prhki kolač od ribizla.

28 dk maslaca,
28 dk šećera,
30 dk brašna,
28 komada badema,
1 jaje,
ribizil,
snijeg od 6 bjelanjaka
10 dk šećera,

Od 28 dkg obradjenog maslaca, 28 dkg šećera, 30 dkg brašna, 28 komada neoguljenih, samlivenih badema i 1 cijelog jajeta načini tijesto, rastanji ga i na lim položi pa svijetlo-žuto speci. Sada gusto posipaj sa ribizlom, jako ošećeri, provuci snijegom od 6 bjelanjaka, osladjenim sa 10 dkg šećera, pak još jednom stavi kolač u pečenjarku i svjetlo-žuto speci.

470. Magdalenin kolač.

¼ kg maslaca,
¼ kg šćera,
4 jaja,
korica od limuna,
¼ kg brašna.

¼ kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera i 4 cijela jaja, dodaj malo korica od limuna i jednu četvrtinu kg brašna. Peci oprezno tri četvrt sata.

471. Mramorni kolač sa praškom.

⅛ kg maslaca,
3 žutanjka,
20 dk šećera,
¼ kg brašna,
6 žlica mlijeka,
korica od limuna,
prašak za pecivo,
2 pločice čokolade,
2 žlice kakaoa.

⅛ kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 3 žutanjka i 20 dkg šećera; doj ¼ kg brašna, 6 žlica mlijeka, malo korice od limuna i snijeg od 3 bjelanjca, konačno ½ zamota Oetkerova praška za pecivo. U polovicu ove smjese primiješaj 2 pločice ribane čokolade i 2 žlice kakaoa. U namazan i omučen kalup meći izmjenice po 1 žlicu bijele i po 1 žlicu tamne smjese. Kad sve istrošiš, peci kolač uz dobru vatru 1 sat.

472. Ploške od čokolade.

12 dk maslaca,
16 dk šećera,
4 pločice čokolade,
8 dk badema,
4 žutanjka,
snijeg od 4 bjelanjka,
6 dk brašna,

U tavu metni 12 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 4 pločice čokolade i sve skupa miješaj na vatri dok postane mekano i glatko, onda primiješaj 8 dkg sa kožicom samlivenih badema. Smjesu neprestano miješaj dok se ohladi, dodaj 4 žutanjka, snijeg od 4 bjelanjca, i 6 dkg brašna, smjesu prst visoko uspi u namazani kalup posiplji oguljenim, listasto izrezanim bademima i peci uz umjerenu vatru samo ¼ sata.

473. Hrbat od srne.

16 dk maslaca,
8 žutanjaka,
24 dk šećera,
12 dk badema,
korica od limuna,
8 dk mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaka.
ocaklina od čokolade.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 24 dkg šećera, primiješaj 12 dkg sa kožicom samlivenih badema, 12 dkg ribane čokolade, malo korice od limuna, 8 dkg mrvica i snijeg od 6 bjelanjaca. Smjesu peci u odgovarajućem kalupu oko ¾ sata, hladnu ocakli ocaklinom od čokolade i našipkaj s oguljenim, klinčasto rezanim bademima.

474. Biskvit-roulada.

6 žutanjaka,
10 dk šećera,
6 bjelanjaka,
14 dk brašna,
marmelada od kajsija.

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera; primiješaj snijeg od 6 bjelanjaca i 14 dkg brašna. Smjesu uspi u lim na debljinu malog prsta, naglo speci, izvrni, naliči marmeladom od kajsija i brzo ju savij.

475. Roulada sa orasima.

4 jaja,
20 dk šećera,
¼ kg oraha,
malo ruma,
korica od limuna.

Načini istu smjesu kao i za biskvit-rouladu, samo kad je pečena naliči ju sa slijedećim nadjevom: 4 cijela jaja i 20 dkg. šećera tuci na vatri dok se zgusne, onda primiješaj ¼ kg samlivenih oraha, malo ruma i korice od limuna.

476. Roulada s orasima na drugi način.

4 žutanjaka,
14 dk šećera,
4 jaja,
7 dk mrvica,
14 dk oraha,
snijeg od 4 bjelanjka,
marmelada od kajsija.

4 žutanjka, 14 dkg šećera i 4 cijela jaja tuci dok se zgusne, onda dodaj 7 dkg mrvica, 14 dkg samlivenih oraha i snijeg od 4

bjelanjaca. Smjesu tanko na lim različi, pečenu namaži marmeladom od kajsija i vruću savij.

477. Roulada od badema.

8 žutanjaka,
16 dk šećera,
16 dk badema,
6 dk brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka,
marmelada od kajsija,

8 žutanjaka i 16 dkg šećera miješaj ½ sata, onda dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema, 6 dkg brašna i snijeg od 5 bjelanjaca. Smjesu tanko speci, marmeladom od kajsija namaži i vruću savij.

478. Roulada od čokolade.

6 žutanjaka,
12 dk šećera,
8 dk badema,
2 pločice čokolade,
5 dk brašna,
1 žlica ruma,
1 žlicu Oetkerova praška.
marmelada od kajsija.

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera; dodaj 8 dkg samlivenih badema, 2 pločice ribane čokolade, 5 dkg brašna, 1 žlicu ruma i 1 žlicu Oetkerova praška za pecivo. Smjesu tanko speci, marmeladom od kajsija namaži i savij.

479. Punč-roulada.

Načini smjesu kao za biskvit-rouladu (br. 474.) i isto ju tako speci. Sada načini biskvit kao pod br. 439., izreži ga na kocke, ove umoči u razne likere. Poredaj ih na još topli biskvit, obloži razrezanim citronatom, rozinama i grožđjicem, savij i preko noći stavi pod prešu.

480. Kriške od jabuka.

¼ kg maslaca,
¼ kg brašna,
4 žutanjaka,
2 žlice šećera,
2 žlice vrhnja,
jabuke, šećer,
bademi ili orasi,
cimet, korica od limuna.
rozine.

Od ¼ kg maslaca, ¼ kg brašna, 4 žutanjka, 2 žlice šećera, 2 žlice vrhnja umijesi tijesto i tanko ga razvaljaj. Polovicu tijesta

metni na lim, gusto posiplji s ribanim jabukama, šećerom, samlivenim bademima ili orasima, cimetom, koricom od limuna i rozinama, preko ovoga položi drugu polovicu tijesta, namaži jajetom i lagano peci.

481. Kriške od jabuka, drugačije.

¼ kg maslaca,
¼ kg brašna,
2 žutanjka,
½ dcl vrhnja,
½ dcl bijelog vina,
malo sode bikarbone.

Načini tijesto od ¼ kg maslaca, ¼ brašna, 2 žutanjka, ½ del vrhnja, ½ dcl bijelog vina, na vršku noža sode bicarbone, pa neka 3 sata počiva. Dalje kao pod brojem 480, samo što se gornja ploča tijesta jajetom ne namaže.

482. Kriške od jabuka sa salom.

½ kg brašna,
¼ kg sala,
2 žutanjka,
2 žlice šećera,
sol i mlijeko,
bademi.

Umjesi tijesto od ½ kg brašna, ¼ kg ostruganog sala, 2 žutanjka, 2 žlice šećera, malo soli i mlijeka. Dalje kao pod brojem 480, samo što po gornjem dijelu još prije pečenja posiplješ krupno isječene bademe.

483. Kriške od jabuka sa praškom.

¼ kg maslaca,
1 l brašna,
6 žutanjaka,
2 žlice vrhnja,
malo soli,
½ zamota Oetkerova praš.
bademi.

Načini tijesto od ¼ kg maslaca, 1 l brašna, 6 žutanjaka i 2 žlice vrhnja, malo soli i ½ zamota Oetkerova praška za pecivo. Dalje kao pod br. 480., po vrhu posipaj krupno isječene bedeme.

484. Ploške od badema.

¼ kg maslaca,
¼ kg brašna,
2 žutanjaka,
½ dcl vina,
½ dcl vrhnja,
malo sode bikarbone,
7 žutanjaka,
3 jaja,
¼ kg šećera,
¼ kg badema,
snijeg od 7 bjelanjaka.

Od ¼ kg maslaca, ¼ kg brašna, 2 žutanjka, ½ dcl vina, ½ dcl vrhnja i na vršku noža sode bikarbone načini tijesto, tanko ga razvaljaj u 2 dijela podijeli pa jedan rastanji i u lim položi. Sada pjenasto promiješaj 7 žutanjaka i 3 cijela jaja sa ¼ kg šećera; dodaj ¼ kg oguljeni, samlivenih badema i snijeg od 7 bjelanjaca. Ovom smjesom naliči tijesto, pokrij drugom polovicom tijesta i svjetlo-žuto speci.

485. Ploške od čokolade sa bademima.

9 žutanjaka,
¼ kg šećera,
2 pločice čokolade,
¼ kg badema,
snijeg od 9 bjelanjaka.

Gornje i donje tijesto načini kao pod brojem 484. Nadjev pako sastoji: 9 žutanjaka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera; dodaj 2 pločice čokolade, ¼ kg s kožicom samlivenih badema i snijeg od 9 bjelanjaca. Dalje kao pod brojem 484.

486. Ploške od lješnjaka.

28 dk brašna,
25 dk maslaca,
1 žlica šećera,
3 žutanjka,
malo mlijeka.

Nadjev:
5 žutanjaka,
28 dk lješnjaka,
28 dk šećera,
1 žlica ruma,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Načini tijesto od 28 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 1 žlice šećera 3 žutanjka i malo mlijeka, raspolovi ga, razvaljaj i jednu ploču stavi na lim. Za nadjev upotrijebi: 5 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 28 dkg šećera, dodaj 28 dkg samlivenih lješnjaka, 1 žlicu ruma i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovom smjesom naliči tijesto, pokrij drugom pločom i svjetlo-žuto speci.

487. Ploške od oraha.

12 dk maslaca,
3½ dk brašna,
1 jaje,
sol, žlica šećera,
žlica vrhnja.

Za nadjev:
6 žutanjaka,
18 dk šećera,
rum, cimet i klinčići,
korica od limuna,
18 dk oraha,

Od 12 dkg maslaca, 3½ dkg brašna, 1 jajeta, malo soli, 1 žlice šećera i 1 žlice vrhnja načini tijesto, raspolovi, razvaljaj i metni na lim pa naliči slijedećim nadjevom: 6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 18 dkg šećera, malo ruma, cimeta, klinčića, korice od limuna, 18 dkg ribanih oraha. Pokrij drugom pločicom tijesta, naliči jajetom i svjetlo žuto speci.

488. Ploške od oraha sa rozinama.

¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
¼ kg brašna,
2 jaja,
8 žutanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg oraha,
1/8 kg rozina,
snijeg od 8 bjelanjaka,
marmelada od kajsija.

Od ¼ kg maslaca, ¼ kg šećera, ¼ kg brašna i 2 cijela jajeta načini tijesto, od kojega ¾ razvaljaj i stavi na lim. — 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera, dodaj ¼ kg samlivenih oraha, 1/8 kg rozina i snijeg od 8 bjelanjaca. Ovom smjesom naliči tijesto, koje si prije toga sasvim tanko namazala marmeladom od kajsija, a od preostalog tijesta načini rešetku, namaži bjelanjcem i polagano peci.

489. Ploške od kave.

3 jaja,
1 žutanjaka,
7 dk šećera,
7 dk brašna,
3½ dk maslaca,
5 žutanjaka,
10 dk šećera.
1/16 l kave,
20 dk maslaca.

3 cijela jaja i 1 žutanjak tuci na ognjištu sa 7 dkg šećera, dok postane mlačno i gusto, onda miješaj dok se posve ohladi, zatim dodaj 7 dkg brašna i 3½ dkg maslaca. Peci prst debelo i provuci

slijedećom kremom: 5 žutanjaka, 10 dkg šećera i 1/16 l jake kave tuci nad parom, k ohladjenomu primiješaj 20 dkg maslaca.

490. Gorski dub.

20 dk šećera,	6 žutanjaka,
12 žutanjaka	2 jaja,
20 dk maslaca,	20 dk šećera,
snijeg od 12 bjelanjaka,	25 dk čokolade,
Za kremu:	30 dk maslaca,

20 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 12 žutanjaka, dodaj 20 dkg otopljenog maslaca i snijeg od 12 bjelanjaka. Smjesu prst debelo speci, ohladjenu kremom naliči, savij, istom kremom provuci i poput gorskog duha dresiraj. Krema se pravi: 6 žutanjaka, 2 cijela jaja i 20 dkg šećera tuci nad parom dok se zgusti, dodaj 25 dkg omekčane čokolade, ohladjeno pomiješaj sa 30 dkg obradjenog maslaca.

491. Ploške »Crvenoga Križa«.

4 žutanjaka,	snijeg od 7 bjelanjaka,
10 dk šećera,	7 žlica šećera,
snijeg od 4 bjelanjaka,	marmelada od kajsija,
8 dk brašna,	bademi,

4 žutanjka pjenasto promiješaj sa dkg šećera; dodaj snijeg od 4 bjelanjca i 8 dkg brašna. U snijeg od 7 bjelanjaca primiješaj 7 žlica šećera. Dva lima obloži papirom u jedan lijevak od papira metni biskvit smjesu, metni u drugi ošećereni snijeg, pa istiskuj na papir izmjenice po jedan trag od biskvita i od ošećerenog snijega, dok svu smjesu potrošiš, od koje moraš dobiti dvije ploče. Lagano peci ¾ sata, ohladjeno sastavi marmeladom od kajsija. Ploče možeš prije nego ih staviš u pečenjarku, posipati oguljenim, isjeckanim bademima.

XIX. Tjestenine od maslenoga tijesta.

492. Masleno tijesto.

56 dk maslaca,	4 žutanjka,
19 dk brašna,	sok od limuna,
37 dk brašna,	sol i mlijeko.

56 dkg maslaca obradi sa 19 dkg brašna, razvaljaj i stavi na hladno mjesto. Od 37 dkg brašna, 4 žutanjka, soka od 1 limuna, malo soli i mlijeka, načini fino tijesto za savijaču (Strudelteig), razvaljaj ga prst debelo, u nj zamotaj maslac i neka četvrt sata počiva. Onda ga razvaljaj i opet skupa složi. Tako opetuj 3—4 puta, a svaki put pusti tijesto da četvrt sata počiva. Upotrebljuje se za paštete, ukrase, garnirunge i slatke tjestenine.

493. Kriške od kreme.

Tijesto kao br. 492,	6 žutanjaka,
Krema:	2 žlice brašna,
½ l mlijeka,	malo vanilije.
6 žlica šećera,	

Načini masleno tijesto (br. 492), tanko ga razvaljaj, metni u lim i tu i tamo malo izbodi. Peci u dva dijela, ohlađeno nadjeni slijedećom kremom: ½ litre mlijeka. 6 žlica šećera, 6 žutanjaka, 2 žlice brašna i malo vanilije neprestano tuci i kuhaj dok se zgusne i opet posve ohladi. Ovom kremom naliči jednu ploču, drugom pokrij, jako šećerom posipaj, razreži na pravilne četvorine i posluži.

494. Kriške od pjene.

Tijesto kao (br. 492),	24 dk šećera.
snijeg od 8 bjelanjaka,	

Tijesto načini i peci kao pod br. 492. Onda u snijeg od 8 bjelanjka primiješaj 24 dkg šećera, time naliči jednu ploču, posiplji šećerom i pusti 5 časaka u pečenjarki da se posuši. Zatim pokrij drugom pločom, posiplji šećerom i razreži na kriške.

495. Valjci od pjene.

Načini masleno tijesto (br. 492), razvaljaj ga debelo za hrbat noža, razreži na 2 cm široke trakove i omotaj ih preko kalupa za valjke. Treba paziti da na svakom kalupu ostane rub barem ½ cm prazan, da se valjci laglje skidaju. Namaži ih jajetom i peci uz jaku vatru. Ohlađene napuni tučenim skorupom ili kuhanim snijegom.

496. Jabučni kolač od maslenog tijesta.

Načini masleno tijesto (br. 492), razvaljaj ga debelo za hrbat noža, razreži u tri šake široke trake i duge prema duljini lima, u kojem ćeš peći trakove. Ove trakove u sredini na širinu jedne šake posiplji ribanim jabukama, rozinama, cimetom, šećerom i oguljenim, isječenim bademima te malo limunove korice. Krajeve ostalih dviju trakova naliči jajetom, prazno tijesto s oba kraja prevrni na jabuke, tako da jedan trak preko drugoga prst široko segne. Kolač metni u lim, namaži jajetom i peci uz jaku vatru ¾ do 1 sat.

497. Kolač od badema i maslenog tijesta.

28 dk maslaca,
8 žutanjaka,
16 dk šećera,
16 dk badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Načini polovicu tijesta br. 492., to jest samo od 28 dkg maslaca 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema i snijeg od 8 bjelanjaca. Inače radi kao pod brojem 496.

498. Lisna torta od maslenog tijesta.

Načini masleno tijesto br. 492., razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži 5 jednako velikih ploča, malo ih izbodi i oliči jajetom. Na jednu ploču načini od istog tijesta rešetku i rub naokolo također optoči. Ploče svjetlo-žuto speci u pečenjarki uz jaku vatru, ohlađene nadjeni ili jabučnim nadjevom ili od oraha, ili bilo kojom kremom, najposlije, to jest na vrh, stavi onu ploču sa rešetkom i ošećeri.

499. Roščići od maslenog tijesta.

Tijesto br. 492 razvaljaj debelo za hrbat noža, razreži na četvorine, na svaki metni poput lješnjaka komadić marmelade ili nadjeva od oraha, savij i načini formu roščića tako, da gornji ugao bude van okrenut. Namaži ga jajetom i pritisni uz roščić da se zalijepi. Kad su svi roščići gotovi, namaži ih jajetom i svjetlo-žuto speci u vrućoj pečenjarki.

500. Jabuke u kabanici.

Male jabuke obijeli, kućicu izdubi nu tako, da jabuke ne probodeš. Nastalu prazninu ispuni marmeladom od kajsija ili rozinama. Masleno tijesto br. 492 razvaljano debelo na hrbat noža razreži na četvorine, da odgovaraju veličini jabuke. Sve uglove četvorina namaži bjelanjcem, jabuke položi u sredinu tako, da otvorena strana bude gore okrenuta, onda uglove podigni i u sredini jabuke ih spoji i jedan za drugim pričvrsti. Zamotane jabuke namaži jajetom, uz dobru vatru speci i konačno jako posiplji šećerom.

501. Gubičice.

Nadjev od badema, ili oraha ili sira.

Polovicu tijesta br. 492 razvaljaj debelo za hrbat noža, razreži na tri prsta široke i prst dugačke trakove, po sredini ih namaži promućkanim jajetom i nadjeni sa ½ žličice nadjeva od badema ili od sira. Sada previj jednu stranu tijesta na drugu, nu tako, da donji kraj tijesta prst široko ispod gornjega proviruje, pa onda lako utisni. Gubičice peci uz jaku vatru i posiplji šećerom.

502. Šipkice sa sirom za čaj.

Masleno tijesto br. 492 razvaljaj debelo za hrbat noža i razreži u dva prsta široke i dva prsta dugačke trakove. U sredinu metni sira parmezana, krajeve tijesta jedan preko drugoga zavrni i oštrim nožem odreži. Šipkice peci uz jaku vatru i vruće posluži.

503. Uštipci od sira.

½ kg sira,
¼ kg maslaca,
¼ kg brašna,
marmelada.

Od ½ kg sira, ¼ kg maslaca, ¼ kg brašna dobro izradi tijesto pa neka ¼ sata počiva. Onda ga prst debelo razvaljaj, skupa prevrni i opet neka počiva. Tako opetuj 4—5 puta, onda kalupčićem izreži uštipke. Drugim, u sredini izrezanim ih poklopi, jajetom namaži i uz jaku vatru peci. Udubine ispuni marmeladom.

504. Uštipci od sala.

¼ kg sala,
16 dk brašna,
34 dk brašna
2 žutanjka,
1 jaje,
2 dk pjenica,
mlijeko.

¼ kg sala ostruži i sa 16 dkg brašna obradi, prst debelo razvaljaj i metni na stranu. Od 34 dkg brašna, 2 žutanjka, 1 cijelog jajeta, 2 dkg otopljene pjenice i toplog mlijeka načini tijesto kao za savijaču (Strudelteig), prst debelo ga razvaljaj pa u nj zavij salo. Tijesto neka na toplom mjestu ¼ sata počiva, onda ga razvaljaj, skupa složi i tako opetuj 3—4 puta. Dalje kao pod broj 503, Od istog tijesta možeš i roščiće praviti.

505. Masleno tijesto sa pjenicom.

60 dk brašna,
50 dk maslaca,
8 dk šećera,
malo soli,
8 žutanjaka,
4 dk pjenice,
⅛ l mlijeka.

U 60 dkg brašna nareži 50 dkg maslaca, protari ga s brašnom i namrvi, u sredini načini jamicu, dodaj 8 dkg šećera, malo soli, 8 žutanjaka i 4 dkg u ⅛ l mlijeka otopljene pjenice. Od toga umijesi glatko tijesto, pa neka počiva tri četvrt sata. Onda ga razvaljaj debelo za hrbat noža i upotrebi za roščiće, uštipke i slično.

XX. Savijače (Strudel).

506. Tijesto za savijače (Strudelteig).

½ l brašna,
malo soli.
tople vode,
1 jaje,
maslac,
nadjev po volji.

Na dasku metni ½ l brašna, malo soli, u sredini načini jamicu, stavi 1 jaje i dodaj toliko tople vode, da umijesiš pruživo, glatko tijesto, od kojega načini 2 hljebčića, pokrij ih toplom posudom i četvrt sata neka počiva. Onda tijesto malo razvaljaj, namaži otopljenim maslacem, rastegni ga, dok je još toplo, tanko poput cigaretnog papira. Ovako pusti da se posuši, poškropi maslacem, nadjeni kojim ti drago nadjevom, savij, maslacem namaži i peci.

507. Savijača od jabuka.

Rastegnuto tijesto maslacem sitno poškropi, do polovice ribanim jabukama, šećerom, cimetom, koricom od limuna, samlivenim orasima i rozinama posiplji, savij i u pečenjarci svijetlo žuto speci. Razreži u komade ošećeri i nosi na stol.

508. Savijača od sira.

12 dk maslaca,
16 dk šećera,
6 žutanjaka
48 dk sira,
¼ l vrhnja,
rozine,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Tijesto za savijače br. 506 rastegni i nadjeni sa slijedećim nadjevom: 12 dkg dobro obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 6 žutanjaka; dodaj 48 dkg sira, četvrt l vrhnja i snijeg od 6 bjelanjaca. Savijaču osim ovoga posiplji rozinama, savij, maslacem namaži i zlatno žuto speci.

509. Savijača od vrhnja.

12 dk maslaca,
8 žutanjaka,
rozine,
12 dk šećera,
½ l vrhnja,
snijeg od 8 bjelanjaka.

12 dkg obrađenog maslaca smiješaj sa 8 žutanjaka i 12 dkg šećera, dodaj ½ l vrhnja, konačno snijeg od 8 bjelanjaka. Ovim

nadjevom naliči razvučeno tijesto (br. 506), posiplji rozinama savij i svijetlo-žuto speci.

510. Savijača od krumpira.

16 dk maslaca,
16 dk šećera,
6 žutanjaka,
32 krumpira,
malo soli,
¼ l vrhnja,
snijeg od 6 bjelanjaka.

16 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 6 žutanjaka pjenasto promiješaj, dodaj 32 dkg kuhanih, propasiranih krumpira, malo soli, ¼ l vrhnja i snijeg od 6 bjelanjaca. S ovim nadjevom naliči razvučeno tijesto (br. 506), savij, maslacem namaži i speci.

511. Savijača od riže.

32 dk riže,
1 l mlijeka,
12 dk maslaca,
8 žutanjaka,
rozine.

32 dkg riže skuhaj meko u 1 l mlijeka, pa neka se ohladi. 12 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 16 dkg šećera; onda dodaj rižu i snijeg od 8 bjelanjaca. Ovu smjesu različi po razvučenom, maslacem poškropljenom tijestu, rozinama posiplji, savij, maslacem namaži i svijetlo-žuto speci.

512. Savijača od krupice.

¼ l krupice,
½ l mlijeka,
12 dk maslaca,
4 žutanjka,
16 dk šećera,
¼ l vrhnja,
snijeg od 4 bjelanjka.

¼ l krupica, skuhaj u ½ l mlijeka, 12 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 4 žutanjka i 16 dkg šećera; primiješaj krupicu, ¼ l vrhnja i snijeg od 4 bjelanjaca. S time naliči rastegnuto tijesto, posiplji rozinama, savij, maslacem namaži i speci.

513. Kuhana savijača od krupice.

8 dk maslaca,
4 žutanjka,
3 dcl vrhnja,
25 dk krupica,
snijeg od 4 bjelanjka.

8 dkg maslaca primiješaj sa 4 žutanjka, 3 dcl vrhnja i 25 dkg krupica pa neka 2 do 3 sata stoji, onda dodaj snijeg od 4 bjelanjka. S ovom smjesom oliči rastegnuto tijesto, savij ga, u ubrus zaveži i pol sata kuhaj u slanoj vodi. Onda ga iz ubrusa izvadi, metni na zdjelu i polij prženim mrvicama.

514. Štrukli.

8 dk maslaca,
4 žutanjka,
3 dcl vrhnja,
25 dk sira.

8 dkg maslaca, 4 žutanjka, 3 dcl vrhnja i 25 dkg sira dobro promiješaj, time naliči ne odveć tanko razvučeno tijesto, savij, kuhačom utiskaj savijaču u razmaku od 15 cm, onda razreži na komade, koje kuhaj u slanoj vodi, a kad su kuhani, izvadi ih i polij prženim mrvicama.

515. Savijača od snijega.

Tijesto br. 506,
snijeg od 8—10 bjelanjaka
8 žlica šećera,

Tijesto br. 506. rastegni, čvrsti snijeg od 8—10 bjelanjaca pomiješan sa 8 žlica šećera po tijestu različi, savij, s kuhačom utisni jednako velike komade, odreži ih i sprži u vrućoj masti. Savijaču posluži sa šatoom od mlijeka.

516. Savijača od kave.

5 dk maslaca,
6 žutanjaka,
15 dk šećera,
2 dcl vrhnja,
snijeg od 6 bjelanjaka
30 zrna kave,
¼ l mlijeka,
3 žlice kave,
4 žutanjka,
4 žlice šećera,

5 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 6 žutanjaka i 15 dkg šećera; dodaj 2 dcl vrhnja, snijeg od 6 bjelanjaca i 30 zrna samlivene pečene kave. S ovom smjesom naliči razvučeno tijesto, savij i peci. Savijaču posluži slijedećim šatoom: ¼ l mlijeka, 2—3 žlice vrlo jake kave, 4 žutanjka i 4 žlice šećera neprestano krkljaj dok uzavre.

517. Savijača od badema.

16 dk šećera,
4 žutanjka,
16 dk badema.
snijeg od 4 bjelanjka,
16 dk rozina,

16 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 4 žutanjka, dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema i snijeg od 4 bjelanjka. Time

oliči razvučeno, maslacem dobro poškropljeno tijesto, posiplji sa 16 dkg rozina i savij. Namaži maslacem i svijetlo-žuto speci.

518. Savijača od maka.

Tijesto br. 506,
10 dk maslaca,
40 dk maka,
30 dk čokolade,
4 dcl vrhnja,
25 dk šećera,
30 dk rozina.

Rastegnuto tijesto (br. 506) poškropi sa 10 dkg maslaca, posiplji sa 40 dkg samlivenog maka, 30 dkg kockasto rezane čokolade, 30 dkg rozina i 25 dkg šećera; poškropi sa 4 dcl vrhnja, savij, speci pa tek slijedeći dan u tanke kriške izreži. Ova savijača izvrsno pristaje uz čaj.

519. Savijača od jabuka sa vrhnjem.

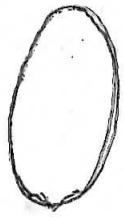
8 dk maslaca,
4 žutanjka,
16 dk šećera,
¼ l vrhnja,
snijeg od 4 bjelanjaka,
tijesto br. 506,
jabuke, rozine.

K 8 dkg obrađenog maslaca primiješaj 4 žutanjka i 16 dkg šećera, ¼ l vrhnja i snijeg od 4 bjelanca. Time naliči razvučeno tijesto (br. 506), posiplji sa ribanim jabukama i rozinama, savij, namaži otopljenim maslacem i speci.

520. Savijača od trešanja.

Pravi jednako kao onu od jabuka (br. 519), samo umjesto jabuka upotrijebi trešnje sa ili bez koštica i izostavi rozine.

XXI. Tijesta sa kvascem.



521. Pogača sa kvascem.

10 dk maslaca,
1 žlica šećera,
malo soli
5 žutanjaka,
3 dk pjenica,
⅛ l mlijeka,
42 dk brašna,
marmelada,
bademi.

10 dkg pjenasto promiješanog maslaca, 1 žlicu šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 3 dkg u ⅛ l mlijeka otopljene pjenice, 42 dkg

brašna i još malo — ako je potrebno — mlačnog mlijeka dobro promiješaj a onda tijesto dotle tuci, dok se posve od kuhače odriješi. Iza toga pusti ga na toplom mjestu da se digne, razdijeli ga u dva jednaka dijela, razvaljaj ga u dvije ploče, jednu metni u kalup za torte, naliči marmeladom, pokrij drugom pločom i opet pusti da se digne. Onda jajetom namaži, krupnim šećerom i listasto rezanim bademima posipaj i zlatno-žuto speci.

522. Pogača od višanja.

¼ kg maslaca,
4 jaja,
8 žutanjaka,
7 dk badema,
2 dcl vrhnja,
3 dk pjenice,
3 žlice mlijeka,
3 žlice šećera,
brašno,
višnje.

Uzmi ¼ kg maslaca, 4 cijela jaja i 8 žutanjaka, 7 dkg oguljenih, samlivenih badema, 2 dcl vrhnja, 3 dkg u 3 žlice mlijeka otopljene pjenice, 3 žlice šećera, malo soli i toliko brašna, da uzmogneš načiniti lagano tijesto, koje tuci dok se posve od kuhače riješi, onda metni polovicu u namazani lim, posiplji višnjama, pokrij drugom polovicom tijesta, neka se pogača digne, onda ju peci 1 sat.

523. Pogača od višanja sa prelivom.

Snijeg od 5 bjelanjaka,
4 dcl vrhnja,
višnje,
4 žlice šećera,
malo cimeta.

Načini tijesto kao pod br. 521., od toga 1 ploču razvaljaj, višnjama obloži i pusti da se digne. Pogaču svijetlo žuto speci i naliči slijedećim: promiješaj snijeg od 5 bjelanjaca sa 4 dcl vrhnja, 4 žlice šećera i malo cimeta. Pogaču metni još jednom u pećenjarku i svijetlo-žuto ju speci. Razreži na četvorine i toplu posluži.

524. Gospojinski hiri.

⅛ kg maslaca,
4 žutanjaka,
¼ kg brašna,
malo soli,
3½ dk pjenice,
5 žlica mlijeka,
¼ kg šećera,
10 dk badema,
snijeg od 4 bjelanjka

Od ⅛ kg maslaca, 4 žutanjka, ¼ kg brašna, malo soli, 3½ dkg u pet žlica mlijeka otopljene pjenice umijesi tvrdo tijesto, koje

prst visoko utisni u lim i tanko namaži s marmeladom od kajsija. Na toplom mjestu neka se digne, naliči smjesom od ¼ kg šećera i 10 dkg samlivenih, olupljenih badema pomiješanih sa snijegom od 4 bjelanjka i zlatno-žuto speci. Razreži i toplo posluži.

525. Pogača od sira.

30 dk brašna,
1½ dk pjenice,
5 dk šećera,
malo soli,
8 dk maslaca,
1 žutanjak,
1 cijelo jaje,
⅛ l mlijeka,

Za nadjev:
8 dk maslaca,
8 dk šećera,
¼ kg sira,
1 jaje,
1 žutanjak,
korica od limuna,
nešto vrhnja,
20 dk rozina.

Od 30 dkg brašna, 1½ dkg pjenice, 5 dkg šećera, malo soli, 8 dkg otopljenog maslaca, 1 žutanjak, 1 cijelog jajeta i ⅛ l mlijeka načini tijesto. Kada se diglo, polovicu ga razvaljaj, metni u namazani lim, tijesto naliči nadjevom, preko kojega od ostalog tijesta načini rešetku. Za nadjev treba: 8 dkg obrađenog maslaca dobro promiješaj sa 8 dkg šećera, ¼ kg sira, 1 cijelim jajetom, i 1 žutanjkom, malo soli, korice od limuna, vrhnja i 20 dkg rozina. Pogaču jajetom namaži i lijepo žuto speci.

526. Pogača od šljiva.

56 dk brašna,
4 žutanjka,
10 dk maslaca,
2 žlice šećera,
malo soli,
2 dk pjenice,
malo mlijeka,
šljive,
cimet,
šećer,
mrvice.

Za tijesto upotrebi 56 dkg brašna, 4 žutanjka, 10 dkg otopljenog maslaca, 2 dkg u malo mlijeka otopljene pjenice, malo soli, 2 žlice šećera i mlačnog mlijeka. Tijesto tuci dok se od kuhače stane riješiti. Neka se digne, razvaljaj ga debelo poput malog prsta metni u lim, obloži prepolovljenim zrelim šljivama, posiplji sa cimetom, šećerom i mrvicama, neka se digne, onda ga peci. Pogaču možeš umjesto šljiva obložiti sa prepolovljenim obijeljenim kajsijama.

527. Gužvara.

1 kg brašna,
4 dk maslaca,
2 žutanjka,
1 cijelo jaje,
3 dk pjenice,
malo mlijeka,
malo soli.

1 kg brašna i 4 dkg maslaca dobro namrvi. U sredini načini jamicu, metni u nju sol, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, 3 dkg u malo mlijeka otopljene pjenice pa sa mlačnim mlijekom načini tijesto kao za savijaču, koje mijesi dok bude posve glatko i baca mjehuriće. Pokrij toplom posudom i ¼ sata neka počiva. Onda ga razvaljaj, maslacem poškropi, rozinama posiplji i savij. Još jednom neka se digne namaži maslacem i peci ¾—1 sat. Nemaš li dosta veliki stol za izvući tijesto, onda načini 2 hljebčića, pa jedan na drugom razvlači.

528. Kapucinska pogača.

14 dk maslaca,
28 dk brašna,
1 jaje,
1 žutanjak,
2½ dk pjenica,
malo soli.

Za nadjev:
14 dk šećera,
2 dcl vode,
20 dk badema,
cimet, kor. od limuna,
malo ruma,
7 dk rozina,
glasura od čokolade.

Od 14 dkg maslaca, 28 dkg brašna, 1 jajeta, 1 žutanjka, 2½ dkg otopljene pjenice i malo soli načini tijesto kao za savijaču, pokrij i neka ¼ sata počiva. Onda ga rastegni i slijedećim nadjevom naliči: 14 dkg šećera kuhaj sa 2 dcl vode, primiješaj 20 dkg samlivenih badema, malo cimeta, korice od limuna, ruma i 7 dkg rozina. Naličenu pogaču savij, neka se digne, onda ju speci i hladnu ocakli ocaklinom od čokolade.

529. Pogača od badema.

10 dk maslaca,
30 dk brašna,
4 žutanjka,
malo soli,
2 dk pjenice,
malo mlijeka,

Za nadjev:
¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
3 žutanjka,
snijeg od 3 bjelanjka,
½ kg badema,

Od 10 dkg maslaca, 30 dkg brašna, 4 žutanjka, malo soli, 2 dkg otopljene pjenice načini sa mlačnim mlijekom podatno tijesto,

dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga tanko razvaljaj i naliči slijedećim nadjevom: ¼ kg obrađenoga maslaca pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera i 3 žutanjka i dodaj snijeg od 3 bjelanjka. Time naliči pogaču i posipaj sa ½ kg oguljenih, samlivenih badema, savij, jajetom namaži i speci.

530. Tirolska pogača.

14 dk maslaca,	30 dk brašna,
1 žlica šećera,	8 žutanjaka,
malo soli,	16 dk šećera,
5 žutanjaka,	16 dk badema,
2 dk pjenice,	snijeg od 8 bjelanjaka,
⅛ l mlijeka,	rozine, citronat.

Naliči tijesto od 14 dkg obrađenog maslaca, 1 žlice šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 2 dkg u ⅛ l mlijeka otopljene pjenice i 30 dkg brašna, dobro ga kuhačom stuci i neka se diže na toplom mjestu. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema i snijeg od 8 bjelanjaca. S ovom smjesom naliči razvaljano tijesto, posiplji rozinama, grožđicama i sitno narezanim citronatom, savij, još jednom neka se digne, onda peci uz jaku vatru.

531. Pogača s makom.

10 dk maslaca,	60 dk brašna,
1 žlica šećera,	Nadjev:
malo soli,	¼ kg maka,
2 žutanjka,	mlijeko,
2 jaja,	šećer, cimet, klinčići,
4 dk pjenice,	korica od limuna.

Od 10 dkg maslaca, 1 žlice šećera, malo soli, 2 žutanjka i 2 cijela jaja, 4 dkg otopljene pjenice i 60 dkg brašna načini sa mlačnim mlijekom više tvrdo no meko tijesto, dobro ga stuci i neka se digne na toplom mjestu. Onda ga tanko razvaljaj i slijedećim nadjevom naliči: ¼ kg samlivenog maka kuhaj u mlijeku sa šećerom, malo cimeta, klinčića i korice od limuna, dok dobiješ gustu kašu. Time naliči tijesto, savij još jednom neka se digne, onda jajetom namaži i uz dobru vatru peci.

532. Pogača s orasima.

¼ kg maslaca,	Nadjev:
½ kg brašna,	½ kg oraha,
2 žlice šećera,	šećer,
3 dk pjenice,	cimet, korica limuna.
4 žutanjka,	klinčići, rum,
2 žlice vrhnja,	rozine, citronat.
malo soli,	

Načini tijesto od ¼ kg maslaca, ½ kg brašna, 2 žlice šećera, 3 dkg otopljene pjenice, 4 žutanjka, 2 žlice vrhnja i malo soli, dobro ga stuci i razvaljaj. Za nadjev treba: ½ kg samlivenih oraha, šećera po volji, malo cimeta, korice od limuna, klinčića i ruma. Sve ovo kuhaj u mlijeku dok dobiješ gustu kašu. Time naliči tijesto, posiplji rozinama, sitno narezanim citronatom i koricom od naranče, savij, jajetom namaži i odmah stavi u pečenjarku da se speče.

533. Buhtli.

16 dk maslaca,	4 dk pjenice,
1 žlica šećera,	¼ l mlijeka,
malo soli,	56 dk brašna,
5 žutanjaka,	marmelada ili pekmez.

Od 16 dkg obrađenog maslaca, 1 žlice šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 4 dkg u ¼ l mlijeka otopljene pjenice i 56 dkg brašna načini tijesto i dobro ga stuci. Kada se digne razvaljaj ga, razreži na četvorine, u svaku metni marmelade, ili pekmeza, uglove sastavi i zaobli male hljepčiće, metni jedan do drugoga u namazani lim, neka se još jednom dignu, pa ih tad lijepo speci. Tople posiplji šećerom i posluži.

534. Osje gnijezdo.

56 dk brašna,	3 dk pjenice,
12 dk maslaca,	¼ l mlijeka,
5 žutanjaka,	cimet, šećer,
malo soli,	bademi i rozine.

Od 56 dkg brašna, 12 dkg obrađenog maslaca, 5 žutanjka, soli, 3 dkg otopljene pjenice i ¼ l mlijeka načini tijesto, dobro ga stuci i neka se digne. Onda tijesto razvaljaj tanko, poškropi maslacem,

razreži na četvorine, posiplji ih cimetom i šećerom pa oguljenim, klinčasto rezanim bademima, rozinama i grožđjićem, savij ih i jednu kraj druge poredaj u namazani lim i svako gnijezdo posebice maslacem namaži. Neka se još jednom dignu, onda ih zlatno žuto speci.

535. Rezanci, pareni.

60 dk brašna,
3 dk pjenice,
¼ l mlijeka,
10 dk šećera,
8 žutanjaka,
20 dk maslaca,
2 dcl mlijeka,
4 dk maslaca,
bademi.

Od 60 dkg brašna, 3 dkg otopljene pjenice, ¼ l mlijeka, 10 dkg šećera, 8 žutanjaka i 20 dkg otopljenog maslaca načini tijesto, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga razvaljaj prst debelo, nareži debele rezance, u tavu metni 2 dcl mlačnog mlijeka i 4 dkg otopljenog maslaca, metni na ovo red rezanaca, naliči ih maslacem, posiplji oguljenim, isječenim bademima, metni drugi red rezanaca, naliči ih posiplji kao prvi red, neka se još jednom dignu, onda ih peci pol do 1 sat. Posluži tople sa šatoom.

536. Češka pogača.

10 dk maslaca,
4 dk šećera,
malo soli,
2 dk kvasca,
54 dk brašna,
4 žutanjka,
marmelada,
ošeć. snijeg od bjelanjka,
malo badema.

Od 10 dkg obrađenog maslaca, 4 dkg šećera, malo soli, 2 dkg otopljenog kvasca, 54 dkg brašna i 4 žutanjka načini sa mlačnim mlijekom podatno tijesto, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga tanko razvaljaj, izreži okrugle uštipke, poredaj ih u namazani lim, pa u sredini jednim utezom utisni. Ovu udubinu ispuni marmeladom, pogačice neka se još jednom dignu, rubove namaži jajetom, marmeladu provuci ošećerenim snijegom (Windmasse), posiplji oguljenim, klinčasto rezanim bademima i zlatno žuto speci.

537. Roščići sa pjenicom.

46 dk brašna,
¼ kg maslaca,
4 žlice vrhnja,
6 žutanjka,
3 dk pjenice,
malo šećera i mlijeka,
marmelada,
snijeg od bjelanjaka,
bademi.

46 dkg brašna namrvi na mlinčanici sa ¼ kg maslaca, dodaj 4 žlice vrhnja, 6 žutanjaka, 3 dkg otopljene pjenice, nešto šećera i toliko mlijeka, da uzmogneš zamijesiti podatno tijesto, koje razvaljaj, na četvorine izreži, na svaku stavi kupčić marmelade, savij, načini oblik roščića, snijegom provuci, bademima i šećerom posiplji, neka se dignu, pa zlato-žuto speci.

538. Roščići bez jaja.

69 dk brašna,
3 dk pjenice,
2 dcl mlijeka,
malo soli,
¼ kg maslaca,
marmelada.

Od 69 dkg brašna, 3 dkg pjenice otopljene u 2 dcl mlijeka malo soli, i ¼ kg maslaca načini na mlinčanici tijesto, razvaljaj, načini roščiće, marmeladom nadjeni, neka se dignu, svijetlo žuto speci, i vruće šećerom jako posiplji.

539. Roščići fini.

40 dk brašna,
6 žutanjaka,
malo maslaca,
3 dk pjenice,
sol,
još 23 dk maslaca,
6 dk brašna,
marmelada,

Na daski izradi tijesto od 40 dkg brašna, 6 žutanjaka, komadić maslaca, kolik orah, malo soli i 3 dkg otopljenog kvasca (pjenice), pokrij toplom posudom i neka se digne. Medjuto dobro obradi 23 dkg maslaca sa 6 dkg brašna, zamotaj u razvaljeno tijesto, dalje postupaj kao sa maslenim tijestom br. 492., s jedinom razlikom, da ovo na toplom mjestu mora počivati. Opet tijesto razvaljaj, pravi od njega roščiće, nadjeni ih marmeladom, neka se dignu i lijepo ih speci.

540. Požunski roščići.

¼ kg maslaca,
½ kg brašna,
2 žlice šećera,
3 dk pjenice
2 žlice mlijeka,
4 žutanjka,
2 žlice vrhnja,
malo soli,
orasi ili mak.

Od ¼ kg maslaca, ½ kg brašna, 2 žlice šećera, 3 dkg pjenice otopljene u 2 žlice mlijeka, 4 žutanjka, 2 žlice vrhnja i malo soli načini tijesto, iz njega zasuči roščiće, nadjeni ih nadjevom od oraha ili maka, žutanjcem namaži i zlatno-žuto speci.

541. Hladno skvašeno tijesto za roščiće.

1 šalica žutanjaka,
1 šalica maslaca,
1 šalica mlijeka,
3 dk pjenice,
malo brašna,
marmelada,
šećer i bademi.

Upotrebi 1 šalicu žutanjaka, toliko otopljenog maslaca i toliko mlačnog mlijeka, 3 dkg otopljene pjenice, malo soli i toliko brašna, da načiniš čvrsto tijesto, koje dobro stuci. Jedan ubrus namaži maslacem, stavi tijesto unutra, lako zaveži i objesi u hladnu vodu. Pusti ovako nekoliko sati, dok zapliva na površini; onda ga razvaljaj, razreži, načini roščiće i nadjeni ih marmeladom. Roščice naliči jajetom, posiplji krupnim šećerom i bademima i odmah peci.

542. Westfalski roščići.

24 dk maslaca,
32 dk brašna,
4 žutanjka,
malo soli,
3 dk pjenice,
orasi ili mak,
bademi.

Od 24 dkg maslaca, 32 dkg brašna, 4 žutanjka, malo soli i 3 dkg otopljene pjenice načini tijesto, koje neka 1 sat počiva. Onda ga razvaljaj, načini roščiće, koje nadjeni nadjevom od oraha ili maka, kako ti drago. Gotove naliči bjelanjcem, posipaj isječenim bademima i šećerom i zlatno žuto speci.

543. Roščići s orasima.

34 dk brašna,
2 žutanjka,
malo soli i šećera,
2 dk pjenice,
malo mlijeka,
25 dk maslaca,
16 dk brašna,
orasi.

Od 34 dkg brašna, 2 žutanjaka, malo soli, šećera i 2 dkg u mlačnom mlijeku otopljene pjenice načini tijesto mekano kao za savijaču, pa neka kratko vrijeme počiva. Sada zamijesi 25 dkg maslaca i 16 dkg brašna, razvaljaj ga i zamotaj u rastegnuto tijesto. Dalje postupaj kao sa skvašenim maslenim tijestom, samo što počivati mora na toplom mjestu. Iz razvaljanog tijesta pravi roščiće, nadjeni ih nadjevom od oraha i speci.

544. Valjci od oraha.

46 dk brašna,
14 dk maslaca,
sol,
2 žutanjka,
2 dk pjenice,
malo mlijeka,
1 žlicu šećera,
14 dk maslaca,
orasi.

Od 46 dkg brašna, 14 dkg maslaca, malo soli, 2 žutanjka, 2 dkg otopljene pjenice, 1 žlice šećera i malo mlačnog mlijeka dobro omijesi na mlinčanici tijesto. Kada se digne tanko ga rastegni i sa 14 dkg maslaca poškropi. S jednog kraja metni na tijesto dobar nadjev od oraha (br. 532) prst visoko, malo ga zavij, reži prst duge komadiće i slaži na lim jedan kraj drugoga. Tako nastavljaj dok sve tijesto potrošiš. Onda valjčiće jajem namaži i lagano peci.

545. Pogačice od bjelanjaca.

14 dk maslaca,
4 dk šećera,
3 dk pjenice,
⅛ l mlijeka,
snijeg od 3 bjelanjka,
15 dk sira,
3 žutanjka,
2 žlice šećera,
2 žlice vrhnja,
rozine, bademi.

Od 14 dkg maslaca, 4 dkg šećera, soli, 3 dkg u ⅛ l mlijeka otopljene pjenice, 40 dkg brašna i snijega od 3 bjelanjka načini tijesto koje dobro stuci i neka se digne, zatim ga razvaljaj, izreži

okrugle uštipke, u sredini ih utisni, i na namazani lim položi. Uštipci treba da se dignu, zatim ih nadjeni slijedećim nadjevom: 15 dkg sira promiješaj sa 3 žutanjka, 2 žlice šećera i 2 žlice vrhnja. Od ove smjese metni po pol žličice u svaku udubinu, posipaj ih gusto sa rozinama i klinčasto rezanim bademima i speci.

546. Cekinčići.

10 dk maslaca,
6 žutanjaka,
56 dk brašna,
3 dk pjenice,
malo soli i mlijeka.
šećer i bademi.

10 dkg obrađenog maslaca, 6 žutanjaka, 56 dkg brašna, 3 dkg otopljene pjenice i malo soli pomiješaj sa malo mlačnog mlijeka i od toga razredi podatno tijesto. Kada se digne razvaljaj ga prst debelo, izreži male uštipke, svaki maslacem namaži, isječenim bademima i šećerom posiplji, u lim poredaj dok sve potrošiš. Onda ih još jednom pusti da se dignu i peci uz jaku vatru. Cekinčiće, kad su pečeni, jedan od drugoga rastavi i šatoom polij.

547. Pokladni uštipci.

14 dk maslaca,
¼ l mlijeka,
10 žutanjaka,
4 dk šećera,
malo soli,
60 dk brašna,
3 dk pjenice,
½ l mlijeka,

U tavu metni 14 dkg otopljenog maslaca, ¼ l mlijeka, 10 žutanjaka, 4 dkg šećera i malo soli. Sve skupa krkljaj na ognjištu dok se smlači. Onda uzmi 60 dkg finog, ugrijanog brašna, 3 dkg u ⅛ l mlijeka otopljene pjenice pomiješaj s gornjom smjesom i dotle tuci tijesto, dok postane glatko i sjajno. Onda ga metni na mlinčanicu, razvaljaj debelo poput malog prsta, izreži uštipke, poredaj ih na omučenu dasku i neka se dignu, zatim ih utopi u vruću mast i pokrij. Kad su sjedne strane lijepe zažutili, oduzmi pokrov, uštipke u masti prevrni, da se i na drugoj strani zažute. Onda ih izvadi, položi na bugačicu da upije mast i posiplji šećerom. S uštipcima posluži marmeladu.

548. Pokladnice sa vrhnjem.

3 dk maslaca,
4 dec vrhnja,
8 žutanjaka,
3 žlice šećera,
1 l brašna,
3 dk pjenice,
⅛ l mlijeka.

U tavu metni 3 dkg otopljenog maslaca, 4 dcl vrhnja, 8 žutanjaka i 3 žlice šećera. Na vatri krkljaj dok bude mlačno. U veliku zdjelu metni 1 l finoga, ugrijanog brašna, dodaj 3 dkg u ⅛ l mlijeka otopljene pjenice, prilij ugrijano vrhnje, dodaj trunak soli pa tuci tijesto dok postane glatko i sjajno. Tijesto ne smije biti premekano, ipak lako i podatno. Ako je premekano, dodaj prašak brašna, bude li pretvrdo, prilij koju kap mlijeka. Gotovo tijesto neka se digne, istom onda ga razvaljaj i izreži uštipke. Dalje radi kao pod brojem 547.

549. Uštipci od cimeta sa kvascem.

56 dk brašna,
12 dk maslaca,
2 žlice šećera,
5 žutanjaka,
3 dk pjenice,
malo soli,
cimet.

Od 56 dk brašna, 12 dkg otopljenog maslaca, 2 žlice šećera, 5 žutanjaka i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice i malo soli načini tijesto i tuci ga, dok se posve riješi od kuhače. Ako je tijesto pretvrdo, dolij malko toploga mlijeka. Tijesto neka se digne, onda ga razvaljaj, u četvorine izreži i još jednom neka se digne. Komadiće tijesta metni na kalup za uštipčiće od cimeta, vrpcom ih poveži i peci u vrućoj masti. Vruće posiplji cimetom pomiješanim sa šećerom.

550. Fanjci sa kvascem.

60 dk brašna,
12 dk maslaca,
4 žutanjaka,
1 žlicu šećera,
sol,
3 dk pjenice,
malo mlijeka.

Načini skvašeno tijesto od 60 dkg brašna, 12 dkg maslaca, 4 žutanjka, 1 žlice šećera, malo soli i 3 dkg u mlijeku razmočene

pjenice, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga razvaljaj, izreži četvorine, kolutom ih nekoliko puta zareži, neka se još jednom dignu, tada ih speci u vrućoj masti.

551. Češke šljoke (Dalken).

1 l brašna,
3 dk pjenice,
malo mlijeka,
4 dk maslaca,
½ l mlijeka,
1 žlicu šećera,
malo soli.
6 žutanjaka,
2 jaja,
malo masti,
marmelada.

U zdjelu metni 1 l brašna, u sredini načini jamicu, ulij u nju 3 dkg u ¼ l mlijeka otopljene pjenice, malko promučkaj i neka se digne. Međutim promiješaj 4 dkg otopljenog maslaca, ¼ l mlijeka, 1 žlicu šećera, malo soli, 6 žutanjaka i 2 cijela jaja, ulij u brašno i dotle tuci dok se tijesto stane riješiti od kuhače. Tijesto treba da se digne, onda kapni u svaku udobinu u kalupu za šljoke nekoliko kapi masti, na koju metni po jednu žlicu tijesta i speci s obe strane jasno-žuto. Gotove šljoke marmeladom namaži te 2 po 2 spoji.

552. Šljoke sa parmezanom.

4 dk maslaca,
8 dk brašna,
1 l vrhnja,
parmezan.

Tijesto se načini kao za češke šljoke, samo izostavi šećer, 2 i 2 šljoke sastavi umjesto marmeladom sa ribanim sirom parmezanom, onda ih poredaj u vatri odolijevajuću zdjelu. Ujedno stavi u tavu 4 dkg maslaca, kada se otopi, dodaj 8 dkg brašna pa uz neprestano miješanje malo po malo prilijevaj 1 l skorupa. Miješaj dok uzavre, onda polij šljoke, još posiplji sirom parmezanom i u pečenjarki peci 10 časaka.

553. Naduvka.

16 dk maslaca,
4 dcl mlijeka,
4 žutanjka,
2 jaja,
4 žlice šećera,
sol,
1 l brašna,
4 dk pjenice,
10 dk rozina.

16 dkg maslaca prokrkljaj sa 4 dcl toplog mlijeka, 4 žutanjka, 2 cijela jaja, 4 žlice šećera i malo soli. Ovo izlij u 1 l brašna.

dodaj 4 dkg razmočene pjenice, dobro promiješaj i stuci tijesto, uspi u kalup za naduvke, metni na toplo mjesto da se digne i peci ¾ sata. U tijesto možež također metnuti 10 dkg rosina.

554. Naduvka s kvasom.

2 dcl mlijeka,
2 dk pjenice,
8 dcl brašna,
6 jaja,
⅛ kg maslaca,
12 dk šećera,
sol.

Načini kvas od 4 dcl mlijeka, 2 dkg pjenice i 8 dcl brašna. Kada se digne primiješaj 6 cijelih jaja, ⅛ kg maslaca, 12 dkg šećera i malo soli. Tijesto uspi u kalup, neka se digne, onda peci barem 1 sat.

555. Naduvka sa skorupom.

4 dcl vrhnja,
2 dk maslaca,
8 žutanjaka,
⅛ kg šećera,
malo soli,
1 l brašna,
3 dk pjenice,
⅛ l mlijeka.

4 dcl skorupa i 2 dkg maslaca, 8 žutanjaka. ⅛ kg šećera, i malo soli krkljaj na vatri dok se malko ugrije, onda izlij u 1 l ugrijanog brašna, dodaj 3 dkg u ⅛ l mlijeka razmočene pjenice i tijesto dobro stuci, uspi u kalup, neka se digne, onda peci ¾ sata.

556. Naduvka sa čokoladom.

¼ kg maslaca,
5 žutanjaka,
8 dk šećera,
¾ kg brašna,
3 dk pjenice,
malo mlijeka,
3 pločice čokolade.

Od ¼ kg maslaca, 5 žutanjaka, 8 dkg šećera, ½ kg brašna, malo soli i 3 dkg razmočene pjenice i malo mlačnoga mlijeka načini lako tijesto. Na daski ga razdijeli na dvoje. Jednu polovicu tanko razvaljaj, u drugu primiješaj 3 pločice ribane čokolade, ovo tijesto metni na razvaljano, savij kao savijaču, metni u kalup, neka se digne, onda ga peci po prilici 1 sat.

557. Sukana naduvka.

1 l brašna,
6 žutanjaka,
11 dk maslaca,
malo mlijeka,
malo šećera,
3 dk pjenice,
malo šećera i soli,
7 dk rozina,
11 dk maslaca.

Od 1 l brašna, 6 žutanjaka, 11 dkg otopljenog maslaca, malo šećera, soli i 3 dkg razmočene pjenice te nešto mlačnog mlijeka načini čvrsto tijesto. Pošto si ga dobro stukla, pusti da se digne, onda tanko razvaljaj, poškropi sa 11 dkg maslaca, posiplji 7 dkg rozina, savij, savijeno suči onda metni u kalup. Kada se digne namaži jajetom i peci.

558. Naduvka sa makom.

14 dk maslaca,
14 dk masti.
4 jaja,
4 žutanjka,
21 dk šećera,
23 dk maka,
3½ dk pjenica,
46 dk brašna,
malo cimeta,
korica od limuna,
klinčići,
malo mlijeka,
bademi.

Promiješaj 14 dkg maslaca i 14 dkg masti sa 4 cijela jaja i 4 žutanjka, dodaj 21 dkg šećera, 23 dkg samlivenog maka, 3½ dkg razmočene pjenice, 46 dkg brašna, malo cimeta, korice od limuna i klinčića. Onda dolij malo mlačnog mlijeka tako da dobiješ mekano tijesto, koje dobro stuci. Namazan kalup obloži rezanim bademima, unutra uspi tijesto, neka se digne, onda peci i 1 sat.

559. Biskvit naduvka.

1/8 kg maslaca,
1/8 kg šećera,
10 žutanjaka,
3½ dk pjenice,
1/8 l mlijeka,
sol,
21 dk brašna.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa jednom osminom šećera i 10 žutanjaka; primiješaj 3½ dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice, malo soli i 21 dkg brašna. Smjesu dobro stuci, uspi u kalup, neka se digne, onda oprezno peci.

560. Zdravstvena naduvka.

10 dk maslaca,
10 dk šećera,
4 žutanjka,
25 dk brašna,
5 žlica mlijeka,
snijeg od 4 bjelanjka,
3 dk badema,
½ zam. Oetkerova praška.

10 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera i 4 žutanjaka; dodaj 25 dkg brašna, 5 žlica mlijeka, snijeg od 4 bjelanjca, 3 dkg oguljenih, samlivenih badema i ½ zamotka Oetkerova praška za pecivo. Smjesu uspi u kalup i uz dobru vatru peci 1 sat.

561. Mliječni kruh.

1 l brašna,
sol,
1 jaje,
8 dk maslaca,
3 dk pjenice,
malo mlijeka,

U zdjelu prosipaj 1 l brašna, u sredini načini jamicu, dodaj soli, 1 cijelo jaje, 8 dkg otopljenog maslaca i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice, primješaj malo mlačnog mlijeka, toliko da načiniš čvrsto tijesto, koje dobro smijesi, zatim neka se diže. Dignuto metni na mlinčanicu još jednom izmijesi, spleti štrucu, metni ju u kalup, pa neka se još jednom digne. Onda jajetom namaži i uz dobru vatru peci.

562. Mliječna štruca.

35 dk brašna,
1½ dk pjenice,
½ l mlijeka,
7 dk maslaca,
2 žutanjka,
3 žlice šećera,
1/8 kg rozina,
bademi,

Od 35 dkg brašna, 1½ dkg razmočene pjenice, ½ l toplog mlijeka, 7 dkg otopljenog maslaca, 2 žutanjka i 3 žlice šećera načini glatko tijesto, onda umiješaj 1/8 kg rozina, spleti štrucu, neka se digne, namaži jajetom, nabodi klinčasto rezanim bademima i zlatno-žuto speci.

563. Kruh od krumpira.

1 l brašna,
2 dk šećera,
sol,
10 dk krumpira,
6 dk maslaca,
2 žutanjka,
¼ l mlijeka,
2 dk pjenice.

U zdjelu metni 1 l brašna, 2 dkg šećera, malo soli, načini jamicu, u nju metni 6 dkg otopljenog maslaca, 10 dkg pečenih, propasiranih krumpira, 2 žutanjka, 1/8 l mlijeka i 2 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice. Od ove smjese načini čvrsto tijesto, koje na toplom mjestu pusti barem 1 sat, da se digne. Onda izvrni kruh na lim, naliči ga jajetom i lagano peci oko 1 i pol sata.

564. Apoštolska pogača.

28 dk brašna,
4 dk pjenice,
voda i sol,
još 56 dk brašna,
70 dk maslaca,
6 jaja,
12 žutanjaka,
2 žlice šećera,
1/8 l mlijeka.

Na mlinčanicu metni 28 dkg brašna, u nj načini jamicu, u koju namrvi 4 dkg pjenice, istodobno prilij malo mlačne vode i prašak soli. Ovo obradi kao tijesto za savijaču (Strudelteig), i toplom zdjelom pokrij. Pošto se tijesto 2 prsta diglo, rastrgaj ga u male komadiće. Onda opet metni na dasku 56 dkg brašna, 70 dkg maslaca, 6 cijelih jaja i 12 žutanjaka, 2 žlice šećera i malo soli, prilij 1/8 l mlijeka i izradi tijesto, koje se također razdrobi i s prvašnjim tijestom dobro promijesi. Onda od svega načini hljeb, zamotaj ga u ubrus i metni ga u zemljanu ili porcelanastu posudu pa neka preko noći stoji na hladnom mjestu. Kada tijesto dvostruko naraste, otkini ga komad od ostaloga načini okrugli hljeb, u sredini načini udubinu i jajem namaži. Konačno metni hljeb na namazan papir, od ostalog tijesta načini mali šiljasti hljebčić, koji umetni u udubinu i još jednom jajetom namaži. Da se hljeb previše ne raspadne, obtoči ga jakim papirom ili obručem od tortinog kalupa. Konačno načini u hljeb 3—4 ureza i 1½ sata peci.

565. Uskrsni kruh.

10 žutanjaka,
16 dk šećera,
60 dk brašna,
10 dk maslaca,
4 dk pjenice,
1/8 l mlijeka,
sol,
1/16 l bijelog vina.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 60 dkg brašna, 10 dkg otopljenog mlačnog maslaca, 4 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice, malo soli i 1/16 l bijeloga vina, onda rukama čvrsto mijesi, najposlije stavi na toplo mjesto, da se digne. Kada tijesto dvostruko naraste, načini ili jedan veći, ili više manjih hljebčića, metni ih na namazan papir, neka se dignu, onda ih namaži jajetom, svaki tri puta zvjezdoliko ureži uz umjerenu vatru 1—1½ sata peci.

566. Pecivo za kavu ili čaj.

32 dk brašna,
2 dk pjenice,
1/8 l mlijeka,
sol,
1 jaje,
2 žutanjka,
4 dk maslaca.

Od 32 dkg brašna, 2 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice, malo soli, 1 cijelog jajeta i 2 žutanjka načini tijesto, koje tuci dok bude glatko i sjajno; onda dodaj 4 dkg otopljenog maslaca i još jednom ga tuci. Na namazan lim meći poput oraha velike komadiće tijesta, namaži ih jajetom, posoli i kuminom posiplji i svijetložuto speci.

567. Kriške za kavu.

14 dk maslaca,
16 dk brašna,
3 žutanjka,
1 jaje,
2 dk pjenice,
4 žlice mlijeka,
šećer i bademi.

Od 14 dkg maslaca, 16 dkg brašna, 3 žutanjka, 1 cijelog jajeta 2 dkg u 4 žlice mlijeka razmočene pjenice i malo soli načini tijesto, dobro ga stuci, utisni prst visoko u umazan lim, pa neka se digne. Onda namaži jajetom, posiplji krupnim šećerom i bademima pa uz dobru vatru lijepo speci. Pečeno izreži u kose dva prsta široke i prst dugačke kriške.

568. Pogačice od čvaraka.

½ l čvaraka,
½ l brašna,
1 jaje,
sol i papar,
2 dk pjenice,
malo mlijeka.

Isjeckaj ½ l čvaraka, pomiješaj ih sa ½ l brašna, dodaj 1 jaje, malo soli, papra i 2 dkg u malo mlačnog mlijeka razmočene pjenice pa na mlinčanici sa malko toplog mlijeka umijesi podatno tijesto, toplo ga pokrij i ½ sata neka počiva. Onda ga razvaljaj, izreži pogačice, neka se dignu, namaži ih jajetom i zlatno žuto speci.

569. Fine pogačice od čvaraka.

½ l čvaraka,
½ l brašna,
sol, papar,
2 žutanjka,
3 žlice vrhnja,
2 žlice vina,
2 dk pjenice,
malo mlijeka,

Od ½l isjeckanih čvaraka, ½ l brašna, malo soli, papra, 2 žutanjka, 3 žlice vrhnja, 2 žlice vina i 2 dkg u nekoliko žlica mlijeka razmočene pjenice umijesi tijesto, razvaljaj ga, izreži pogačice, neka se dignu, namaži ih jajetom i lijepo speci.

570. Pogača od čokolade.

11 dk maslaca,
4 žutanjka,
6 žlica šećera,
14 dk čokolade,
1½ dk pjenice,
malo mlijeka,
4 dk brašna,
snijeg od 3 bjelanjka,
10 dk rozina.

11 dkg maslaca promiješaj sa 4 žutanjka i 6 žlica šećera; dodaj 14 dkg omekčane čokolade, 1½ dkg u malo mlijeka razmočene pjenice i 4 dkg brašna. Tijesto dobro stuci, primiješaj snijeg od 3 bjelanca i 10 dkg rozina, neka se digne, pa lagano peci.

XXII. Razne tople tjestenine.

571. Štrcani uštipci.

3/16 l vode,
3/16 l mlijeka,
21 dk maslaca,
sol,
30 dk brašna,
8 jaja.

U šerpinju (kasserollu) metni 3/16 l vode, 3/16 l mlijeka 21 dkg maslaca i malo soli; kada zakuha dodaj uz neprestano miješanje 30 dkg brašna, pa miješaj tako dugo, dok tijesto postane suho i posve od šepirnje otpada. Tijesto izvrni u duboku zdjelu i pošto se je sasvim ohladilo primiješaj jedno za drugim osam cijelih jaja. Onda tijestom napuni štrcaljku, istisni iz nje prst dugačke uštipke u vruću mast i svijetlo-žuto ih sprži.

572. Uštipci od cimeta.

23 dk brašna,
25 dk maslaca,
još 23 dk brašna,
4 dcl vrhnja,
5 žutanjaka,
2 žlice vina,
malo soli.

25 dkg brašna omijesi sa 25 dkg maslaca, razvaljaj prst debelo i metni na hladno mjesto. Sada načini od 23 dkg brašna, 4 dcl vrhnja, 5 žutanjaka, 2 žlice vina i malo soli tijesto kao za savijaču, prst debelo ga razvaljaj, zamotaj u tijesto maslac i ¼ sata neka počiva. Ovako opetuj tri puta kao kod maslenog tijesta, onda tijesto tanko razvaljaj, izreži četvorine i u vrućoj ih masti sprži kao uštipke br. 549. pa cimetom i šećerom posiplji.

573. Fanjci.

32 dk brašna,
1 žlica šećera,
20 dk maslaca,
3 žutanjka,
sol,
1/16 l mlijeka,
2 žlice vina,
2 žlice ruma.

Na mlinčanicu metni 32 dkg brašna, 1 žlicu šećera, 20 dkg maslaca, 3 žutanjka, malo soli, 1/16 l mlijeka, 2 žlice vina i 2 žlice ruma. Od toga načini glatko tijesto, neka počiva ½ sata, tanko razvaljaj, izreži četvorine, kolašcem ih nekoliko puta proreži i prži u vrućoj masti.

574. Fanjci bez maslaca.

½ l brašna,
6 žutanjaka,
1 žlica mlijeka,
1 žlica šećera,
sol.

Na daski načini tijesto od ½ l brašna, 6 žutanjaka, 1 žlice mlijeka, 1 žlice šećera i malo soli, tanko razvaljaj, dalje postupaj kao pod br. 573.

575. Trougli jastučci.

Načini tijesto kao za fanjke (br. 573), razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži četverouglaste krpice, u svaku metni marmelade, rubove namaži bjelanjcem, zalijepi ih tako, da tvore trokut, onda ih sprži u vrućoj masti da budu s oba kraja zlatno-žuti.

576. Uštipci od kreme.

¼ l mlijeka,
8 dk šećera,
1 žlica brašna,
6 žutanjaka,

U zdjelu metni ¼ l mlijeka, prokrkljaj ga sa 8 dkg šećera, 1 žlicom brašna i 6 žutanjaka, uspi u kalup maslacem namazan i ½ sata kuhaj pokriveno u pari. Onda izvrni, kada se posve ohladi, izreži okrugle uštipke ili izreži na kocke, paniraj s jajem i mrvicama pa u vrućoj masti sprži, uz češće potresanje. Šećerom posuto nosi na stol.

577. Pahuljice.

4 žutanjaka,
½ l brašna,
sol,
mlijeko,
snijeg od 4 bjelanjka.

U lonac metni 4 žutanjka, ½ l brašna, malo soli, prilij malko mlijeka i tuci tijesto dok postane posve glatko; onda dolij još toliko mlijeka, da dobiješ gusti kapanac (Tropfteig), još jednom ga dobro stuci, primiješaj snijeg od 4 bjelanka, u vruću mast meći po 1 punu žlicu i s obe strane zlatno sprži.

578. Pržene jabuke.

Načini tijesto kao br. 577 Oguljene jabuke izreži na tanke ploče umoči ih u tijesto i u vrućoj masti sprži. Posipane sa šećerom i cimetom posluži.

579 Jabuke u vinskom tijestu.

½ l brašna,
½ l bijelog vina,
1 žlicu maslaca,
sol i snijeg od 4 bjelanjka

U zdjelu metni ½ l brašna, uz neprestano miješanje, dolij polako ½ l bijelog vina, zatim 1 žlicu otopljenog maslaca, pak malo soli i snijeg od 4 bjelanjka. Dalje postupaj kao pod brojem 578.

580. Krpice od sira.

¼ kg sira,
¼ kg brašna,
malo maslaca,
4 žutanjka,
malo soli,
žlica vrhnja.

Od ¼ kg sira, ¼ kg brašna, komadić kao orah velik maslaca, 4 žutanjaka, malo soli i žlice vrhnja načini tijesto, tanko ga razvaljaj, razreži na četvorine, i uz često potresanje sprži u vrućoj masti.

581. Pržena slama.

Pošto si od 4 žutanjka umijesila tijesto kao za rezance, tanko ga razvaljaj, izreži duge rezance i u vrućoj ih masti sprži. Upotrebljuje se za garniranje, a može se i sa svakom kremom poslužiti.

582. Palačinke.

4 jaja,
½ l brašna,
sol,
mlijeko,
2 dcl vrhnja,
1 jaje.

U lonac stavi 4 jaja, uspi ½ l brašna i malo soli i dolij malo mlijeka, toliko da načiniš mekano tijesto, koje dobro stuci. Dolij još mlijeka, da dobiješ tekuće tijesto, onda u ponjvi peci posve tanke palačinke. Naličiti ih možeš sa marmeladom bilo kojom, ili sa nadjevom od oraha ili sira, savij ih, položi u vatri odolijevajuću zdjelu, polij sa 2 dcl vrhnja, u kojem si 1 jaje prokrkljala. Onda metni u pečenjarku i neka se svijetlo-žuto ispeku.

583. Palačinke sa nadjevom od badema.

3 žutanjka,
1 jaje,
14 dk šećera,
14 dk badema,
2 dcl mlijeka,
2 žlice šećera,
4 žutanjka.

Načini palačinke kao pod br. 582 i naliči ih slijedećim nadjevom: 3 žutanjka i 1 cijelo jaje promiješaj sa 14 dkg šećera i 14 dkg oguljenih samlivenih badema. Nadjevene palačinke metni

u vatri odolijevajuću zdjelu, prokrkljaj 2 dcl mlijeka, 2 žlice šećera i 4 žutanjka, polij po palačinkama na hrpu naloženim i svijetlo-žuto speci.

584. Fina mutvara.

14 dk maslaca,
12 dk šećera,
6 žutanjaka,
10 dk brašna,
¼ l mlijeka,
snijeg od 6 bjelanjaka
6 dk rozina,
6 dk grožđica,
sol.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera i 6 žutanjaka; primiješaj 16 dkg brašna, ¼ l mlijeka, snijeg od 6 bjelanjaca, 6 dkg rozina, 6 dkg grožđjica i prašak soli. Smjesu uspi u lim, u kojem si otopila 6 dkg maslaca, svijetlo-žuto speci pak sa lopaticom rastrgaj.

585. Mutvara sa skorupom.

½ l brašna,
½ l vrhnja,
3 žutanjka,
2 žlice šećera,
sol,
snijeg od 8 bjelanjaka,
8 dk maslaca.

Od ½ l brašna, ½ l vrhnja, 8 žutanjaka, 2 žlice šećera i malo soli načini glatko tijesto, onda promiješaj snijeg od 8 bjelanjaca. Smjesu ulij u lim, u kojem si svrućila 8 dkg maslaca, zlatno-žuto speci i lopaticom ili viljuškom rastrgaj.

586. Mutvara sa bademima.

14 dk maslaca,
12 dk šećera,
6 dk badema,
7 žutanjaka,
½ l mlijeka,
14 dk brašna,
snijeg od 7 bjelanjaka,
10 dk maslaca.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera, 6 dkg oguljenih samlivenih badema i 7 žutanjaka; primiješaj ½ l mlijeka i 14 dkg brašna, konačno snijeg od 7 bjelanjaca. U limu svrući 10 dkg maslaca, unutra ulij tijesto, speci i rastrgaj.

587. Mutvara sa krupicom.

¼ l krupice,
½ l mlijeka,
4 žutanjka,
sol,
¼ l vrhnja,
snijeg od 6 bjelanjaka,
24 dk maslaca.

U zdjelu metni ¼ l krupice, polij sa ½ l mlijeka, primiješaj 4 žutanjka, malo soli, i ¼ l skorupa, pokrij i neka 2 sata stoji. Istom sada primiješaj snijeg od 6 bjelanjaca, ulij smjesu u lim, u kojem si svrućila 24 dkg maslaca, speci i rastrgaj.

588. Mutvara sa žemljom.

24 dk žemlje,
¼ l mlijeka,
8 žutanjaka,
snijeg od 4 bjelanjka,
6 dk badema,
5 dk rozina,
12 dk maslaca.

Listasto izreži 24 dkg žemlje. Prokrkljaj ¼ l mlijeka i 8 žutanjaka i time polij žemlje, da se ovlaže. Onda primiješaj snijeg od 4 bjelanjca, 6 dkg klinčasto rezanih badema i 5 dkg rozina, smjesu ulij u 12 dkg vrućeg maslaca i neka se ispari.

589. Češke šljoke (Dalken).

32 dk brašna,
10 dk maslaca,
6 žutanjaka,
7 dk šećera,
4/10 l mlijeka,
sol.

Od 32 dkg brašna, 10 dkg otopljenog maslaca, 6 žutanjaka, 7 dkg šećera i 4/10 l mlijeka i trunak soli načini lako glatko tijesto. Dalje postupaj kao pod brojem 551.

590. Kriške od krupice.

4 dk maslaca,
3 žutanjka,
3 žlice mlijeka,
krupice,
snijeg od 3 bjelanjaka,
šećer, sol.

Prokrkljaj 4 dkg otopljenog maslaca, 3 žutanjka i 3 žlice mlijeka; dodaj toliko krupice, da dobiješ lako tijesto. Tri sata neka

stoji, onda primiješaj snijeg od 3 bjelanjka, malo šećera i nešto soli. Smjesu ulij prst visoko u lim, zlatno-žuto speci, izreži na kriške, nalij ih mlijekom i neka se u pečenjarki ispari.

591. Kriške od skorupa.

6 žlica šećera,
6 žutanjaka,
6 žlica vrhnja,
5 žlica brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

Pjenasto promiješaj 5 žlica šećera i 6 žutanjaka; dodaj 6 žlica vrhnja, 5 žlica brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Smjesu prst visoko speci, na komade izreži, šećerom posiplji i nosi na stol.

592. Solnogradski žličnjaci.

¼ l mlijeka,
5 dk maslaca,
22 dk brašna,
5 jaja,
1 l mlijeka,
4 žutanjaka,
¼ l mlijeka,
12 dk šećera,
snijeg od 4 bjelanjka.

U tavu metni ¼ l mlijeka i 5 dkg maslaca; kada zakuha dodaj uz neprestano miješanje 22 dkg brašna. Tijesto miješaj na vatri dok se posuši i od kuhače riješi. K ohladjenom primiješaj 5 cijelih jaja, pa u 1 l vrelog mlijeka ukuhavaj male žličnjake, pokriveni neka dobro prokuhaju, a dok se kuhaju, češće potresuj tavu. Međutim prokrkljaj 4 žutanjka i ¼ l mlijeka sa 12 dkg šećera, ulij k žličnjacima, primiješaj snijeg od 4 bjelanjka i neka se u pečenjarki ispari.

593. Štajerski rezanci.

14 dk sira,
1 jaje,
sol,
brašno,
maslac,
6 žutanjaka,
4 dcl vrhnja,
5 žlica šećera,
snijeg od 6 bjelanjaka.

Od ½ kg sira, 1 jajeta, malo soli i brašna koliko je nužno, načini tvrdo tijesto, izreži ga u debele rezance, skuhaj ih u slanoj

vodi i sa maslacem osmoči. Onda prokrkljaj 6 žutanjaka sa 4 dcl vrhnja i 5 žlica šećera, polij po rezancima, dodaj snijeg od 6 bjelanjaca, metni sve u kalup, neka se u pečenjarki ispari.

594. Valjušci sa pjenicom.

6 dk maslaca,
½ l mlijeka,
3 žutanjka,
3 dk pjenice,
još malo mlijeka,
marmelada od kajsija.

Od 6 dkg maslaca, ½ l mlijeka, 3 žutanjka i 3 dkg razmočene pjenice i malo mlačnog mlijeka načini prilično čvrsto tijesto, koje neka se digne. Onda ga razvaljaj, načini od njega valjuške (Knödl), nadjeni ih marmeladom od kajsija, na daski neka se još jednom dignu, onda ih skuhaj u slanoj vodi. Kod kuhanja valja biti oprezan, budući valjušci, ako se predugo kuhaju, postanu teški i gnecavi.

595. Valjušci sa šljivama.

4 dk maslaca,
2 jaja, sol,
½ kg krumpira,
brašno,
šljive,
maslac i mrvice.

4 dkg maslaca, 2 cijela jaja, malo soli, ½ kg pasiranih krumpira i brašna koliko je potrebno upotrebi da umijesiš čvrsto tijesto, koje razvaljaj i s njime šljive lijepo zamotaj. Valjuške skuhaj u slanoj vodi i polij sa mrvicama u maslacu lijepo zažarenim.

596. Valjušci sa kajsijama.

6 dk maslaca,
4 žutanjka,
6 dk brašna,
snijeg od 4 bjelanjka,
krumpiri,
kajsije,
mrvice.

6 dkg maslaca promiješaj sa 4 žutanjka; dodaj 6 dkg brašna, malo soli, snijeg od 4 bjelanjca i toliko kuhanih, pasiranih krumpira, da dobiješ lako tijesto. Oguljene prepolovljene kajsije zamotaj tijestom, valjuške kuhaj u slanoj vodi i polij prženim mrvicama.

597. Valjušci sa trešnjama.

6 dk maslaca,
2 jaja,
2 žutanjka,
16 dk žemlje,
6 žlica brašna,
trešnje,
mrvice.

Promiješaj 6 dkg maslaca, 2 cijela jaja i 2 žutanjka; dodaj 16 dkg močene, izažete žemlje, 6 žlica brašna. Tijesto mora ¼ sata počivati, onda ga razvaljaj, izreži četvorine, metni u svaku 3—4 trešnje, zasući valjuške, skuhaj ih u slanoj vodi i prženim mrvicama pospi.

598. Valjušci od sira.

½ kg sira,
6 žutanjaka,
2 dcl krupice,
sol,
snijeg od 6 bjelanjaka.
mrvice.

½ kg sira promiješaj sa 6 žutanjaka, 2 dcl krupice i malo soli pa metni na stranu. Nakon 3 sata primiješaj snijeg od 6 bjelanjaca, smjesu uspi u namazan ubrus, lako zaveži i kuhaj u slanoj vodi 1 sat, onda pospi prženim mrvicama.

599. Obiteljski valjušci.

¼ kg maslaca,
6 žutanjaka,
3 žemlje,
1 žlica brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
mrvice,

¼ kg maslaca promiješaj sa 6 žutanjaka, dodaj 3 močene, izažete žemlje, 1 žlicu brašna i snijeg od 6 bjelanjaca. Ovu smjesu kuhaj u maslacem namazanom ubrusu 1 sat i prženim ju mrvicama pospi.

600. Društveni valjušci.

6 žemlji,
½ l mlijeka,
16 dk maslaca,
6 jaja,
2 žutanjka,
20 dk slanine,
sol.

6 žemlji kockasto izreži i polij sa ½ l mlijeka. Promiješaj 16 dkg maslaca, 6 cijelih jaja i 2 žutanjaka, dodaj žemlje, 20 dkg kockasto rezane pečene slanine i malo soli, smjesu uspi u maslacem namazan ubrus, lako zaveži i kuhaj 1 sat u slanoj vodi.

XXIII. Nabujci.

601. Kraljevski nabujak.

6 žutanjaka,
14 dk šećera,
14 dk badema,
7 dk citronata,
snijeg od 4 bjelanjka.

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 14 dkg šećera; primiješaj 14 dkg oguljenih, samlivenih badema, 7 dkg fino rezanog citronata i snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu uspi u kalup maslacem namazan i 1 sat kuhaj u pari.

602. Nabujak od žemlje.

14 dk maslaca,
14 dk šećera,
2 dk badema,
2 dk rozina,
4 žemlje,
snijeg od 6 bjelanjaka.

Pjenasto promiješaj 14 dkg maslaca i 14 dkg šećera; dodaj 2 dkg oguljenih, samlivenih badema, 2 dkg rozina, 4 močene, izažete žemlje i snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu uspi u kalup i kuhaj u pari 1 sat.

603. Crnac u košulji.

1/8 kg maslaca,
1/8 kg šećera,
8 žutanjaka,
1/8 kg oraha,
2 pločice čokolade,
snijeg od 7 bjelanjaka.
Zatim za preliv:
21 dk šećera,
2 žlice ruma,
4 bjelanjka,

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 1/8 kg šećera i 8 žutanjaka; dodaj jednu osminu kg oraha, 2 pločice ribane čokolade, 1 žlicu mrvica i snijeg od 7 bjelanjaka. Smjesu 1 sat kuhaj u pari. Preliv načini: 21 dkg šećera kuhaj dok se počne vući, dodaj 2 žlice ruma i snijeg od 4 bjelanjka. S ovom preliči nabujak.

604. Nabujak od brašna.

7½ dk brašna,
½ l mlijeka,
6 žutanjaka,
10 dk šećera,
7½ dk maslaca,
snijeg od 6 bjelanjaka.

7½ dkg brašna ukuhaj u ½ l mlijeka, pa miješaj dok se ohladi. Promiješaj 6 žutanjaka sa 10 dkg šećera, dodaj 7½ dkg otopljenog maslaca, brašno i snijeg od 6 bjelanjaca. Nabujak kuhaj ¾ sata u pari.

605. Nabujak od karamela.

20 dk šećera,
4 dk maslaca,
3 žlice brašna
3/10 l mlijeka,
5 žutanjaka,
snijeg od 5 bjelanjaka.

Za kremu:
1/8 kg šećera,
2/10 l vode,
5 žutanjaka,
žlica šećera.

20 dkg šećera svijetlo zažari sa 4 dkg maslaca; primiješaj 3 žlice brašna, dodaj 3/10 l vrućeg mlijeka i još jednom neka uzavri. Kad se ohladi primiješaj jedan za drugim 5 žutanjaka pak snijeg od 5 bjelanjaca. Ovu smjesu kuhaj u pari ¾ sata, zatim provuci slijedećom kremom: 1/8 kg šećera zažari, nalij sa 2/10 l vode, neka prokuha, onda sa 5 žutanjaka i žlicom šećera tuci na vatri u kremu.

606. Grillage (grilaž) nabujak.

¼ kg badema,
¼ kg šećera,
snijeg od 8 bjelanjaka.
maslac.

¼ kg oguljenih, smrvljenih badema zažari sa ¼ kg šećera, samelji i pomiješaj sa snijegom od 8 bjelanjaca, ulij u kalup maslacem namazan i ¾ sata kuhaj u pari.

607. Nabujak od riže.

10 dk šećera,
10 dk maslaca,
3 dcl mlijeka,
4 dk riže,
4 dk badema,
6 žutanjaka,
6 žlica šećera,
snijeg od 6 bjelanjaka.

10 dkg šećera ožari na 10 dkg maslaca, nalij sa 3 dcl vrućeg mlijeka, u koje ukuhaj 4 dkg stučene riže i dodaj 4 dkg oguljenih,

samlivenih badema. Od svega skuhaj gustu kašu, pa neka se ohladi. Onda 6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 6 žlica šećera i primiješaj k kaši uz snijeg od 6 bjelanjaca. Nabujak kuhaj u pari ¾ sata, izvrnuto posluži sa karamel-kremom broj 605.

608. Nabujak od kave.

15 dk roščića ili žemlje,
2 dcl crne kave,
6 dk maslaca,
7 dk šećera,
5 žutanjaka,
snijeg od 2 bjelanjka.

15 dkg roščića ili žemlje listasto izreži i polij sa 2 dcl jake crne kave. Pjenasto promiješaj 6 dkg maslaca sa 7 dkg šećera i 5 žutanjaka, i dodaj izažete roščiće i snijeg od 2 bjelanjca. Nabujak kuhaj ¾ sata u pari i sa kremom od kave (br. 644) posluži.

609. Nabujak od kave drugačije.

8 dk maslaca,
6 žlica brašna,
4 dcl mlijeka,
3 dcl crne kave,
5 žutanjaka,
1 jaje,
1/8 kg šećera,
snijeg od 5 bjelanjaka.

U 8 dkg vrućeg maslaca umiješaj 6 žlica brašna, nalij 4 dcl mlijeka i 3 dcl jake crne kave pa dotle miješaj na vatri, dok bude gusto i glatko, onda neka se ohladi. 5 žutanjaka promiješaj sa 1 cijelim jajetom i 1/8 kg šećera, dodaj kuhano i snijeg od 5 bjelanjaca. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

610. Bechamel nabujak.

1/8 kg maslaca,
malo brašna,
nešto mlijeka,
8 žutanjaka,
15 dk šećera,
snijeg od 8 bjelanjaka.

1/8 kg maslaca i toliko brašna, koliko treba za suhi, svijetli zaprašak, nalij sa toliko mlijeka da postane gusta kaša, pa neka se ohladi. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 15 dkg šećera, dodaj kašu i snijeg od 8 bjelanjaca. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

611. Linački nabujak.

1/8 kg maslaca,
1/8 kg šećera,
5 žutanjaka,
5 dk badema,
2 žlice mrvica,
malo cimeta,
korica od limuna,
klinčići,
snijeg od 5 bjelanjaka.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 1/8 kg šećera i 5 žutanjaka; dodaj 5 dkg oguljenih, samlivenih badema, 2 žlice mrvica, malo cimeta, korice od limuna, klinčića i snijeg od 5 bjelanjaka. Kuhaj u pari ¾ sata.

612. Nabujak od limuna.

14 dk šećera,
8 žutanjaka,
limun,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Pjenasto promiješaj 14 dkg šećera sa 8 žutanjaka, limun mekano skuhaj, propasiraj k promiješanome i dodaj snijeg od 8 bjelanjka. Kuhaj u pari ¾ sata.

613. Bijeli nabujak od limuna.

22 dk šećera,
2 bjelanjka,
sok i korica od 1 limuna
2 žlice brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

22 dkg šećera i 2 bjelanjka pjenasto promiješaj sa sokom i koricom 1 limuna, dodaj 2 žlice brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Kuhaj u pari ¾ sata i prelij šatoom od mlijeka br. 638.

614. Povarak od pjene.

16 dk šećera,
16 dk marm. od kajsija,
2 jaja,
snijeg od 6 bjelanjaka,
mlijeko i riža,
višnje.

16 dkg šećera, 16 dkg marmelade od kajsija i 2 cijela jaja miješaj ½ sata, onda primiješaj snijeg od 6 bjelanjaca. Na zdjelu, koja vatri odolijeva, metni u mlijeku kuhanu ohlađenu rižu, obloži kuhanim višnjama, na ove nakupčaj pjenu i peci oko ½ sata da bude jasno žuto.

615. Nabujak od krupice.

½ l mlijeka,
15 dk krupice,
10 dk maslaca,
10 dk šećera,
6 žutanjaka,
snijeg od 6 bjelanjaka.

U ½ litre mlijeka gusto skuhaj 15 dkg krupice pa neka se ohladi, 10 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera i 6 žutanjaka, dodaj kuhanu krupicu i snijeg od 6 bjelanjaca. Kuhaj u pari ¾ sata.

616. Nabujak od skorupa sa bademima.

16 dk brašna,
¼ l vrhnja,
8 žutanjaka,
16 dk šećera,
¼ l vrhnja,
16 dk badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg brašna miješaj sa ¼ l vrhnja dok bude posve glatko; 8 žutanjaka promiješaj sa 16 dkg šećera i sa još ¼ l vrhnja, dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema i snijeg od 8 bjelanjaca. Kuhaj u pari 1 sat.

617. Nabujak od badema.

16 dk maslaca,
16 dk šećera,
10 žutanjaka,
16 dk badema,
4 dk žemlje,
snijeg od 10 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 10 žutanjaka. Primiješaj 16 dkg oguljenih, samljivenih badema, 4 dkg močene izažete žemlje i snijeg od 10 bjelanjaca. Kuhaj u pari ¾ sata.

618. Nabujak od badema, drugačije.

10 dk maslaca,
9 dk šećera,
7 žutanjaka,
9 dk badema,
20 dk žemlje,
snijeg od 7 bjelanjaka.

10 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 9 dkg šećera i 7 žutanjaka; dodaj 9 dkg oguljenih, samlivenih badema, 20 dkg močene, izažete žemlje i snijeg od 7 bjelanjaca. U pari kuhaj 1 sat.

619. Nabujak od badema sa krupicom.

¼ l krupice,
½ l mlijeka,
8 dk maslaca,
5 žutanjaka,
10 dk šećera,
10 dk badema,
snijeg od 5 bjelanjaka.

¼ l krupice gusto skuhaj u ½ l mlijeka i neka se ohladi, 8 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 5 žutanjaka i 10 dkg šećera, dodaj 10 dkg oguljenih, samlivenih badema, kuhanu krupicu, i snijeg od 5 bjelanjaca. U pari kuhaj ¾ sata.

620. Nabujak od oraha.

16 dk maslaca,
16 dk šećera,
10 žutanjaka,
15 dk oraha,
15 dk lješnjaka,
malo kave,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg maslaca dobro promiješaj sa 16 dkg šećera i 10 žutanjaka, dodaj 15 dkg samlivenih oraha, 15 dkg lješnjaka, nožni šiljak samlivene kave i snijeg od 8 bjelanjaca. U pari kuhaj 1 sat.

621. Nabujak od lješnjaka.

16 dk maslaca,
16 dk šećera,
8 žutanjaka,
30 dk lješnjaka,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka; dodaj 30 dkg samlivenih lješnjaka i snijeg od 8 bjelanjaca. Kuhaj u pari 1 sat.

622. Nabujak od čokolade.

16 dk maslaca,
16 dk šećera,
8 žutanjaka,
16 dk žemlje,
16 dk čokolade,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka: primiješaj 16 dkg močene, izažete žemlje, 16 dkg ribane čokolade i snijeg od 8 bjelanjaca. Kuhaj u pari 1 sat.

623. Nabujak od čokolade, drugačije.

11 dk maslaca,
11 dk šećera,
14 dk čokolade,
8 žutanjaka,
7 dk badema,
7 dk mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka.

11 dkg maslaca promiješaj sa 14 dkg šećera, malo po malo dodaj 14 dkg omekčane čokolade i 8 žutanjaka. Onda primiješaj 7 dkg oguljenih, samlivenih badema, 7 dkg mrvica i snijeg od 8 bjelanjaca. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

624. Nabujak od kestena.

16 dk maslaca,
16 dk šećera,
8 žutanjaka,
20 dk kestena,
7 dk badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka. Dodaj 20 dkg kuhanih, propasiranih kestena, 7 dkg oguljenih, samlivenih badema i snijeg od 8 bjelanjaca. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

625. Povarak od vina.

¼ l vina,
8 dk šećera,
klinčić i cimet,
12 dk žemlje,
16 dk maslaca,
16 dk šećera,
8 žutanjaka,
snijeg od 8 bjelanjaka.

¼ l vina prokuhaj sa 8 dkg šećera, 1 klinčićem i komadićem cimeta, kroz sito izlij na 12 dkg listasto izrezane žemlje i skuhaj u gustu kašu, pa neka se ohladi. 16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka, k tomu dodaj žemlje u vinu kuhane i snijeg od 8 bjelanjaca. Kuhaj u pari ¾ sata, ohlađen polij sa ošećerenim crvenim vinom.

626. Burgundski povarak.

28 dk žemlje,
bademi, rozine,
citronat,
½ l crvenog vina,
24 dk šećera,
cimet, klinčić,
korica od limuna,
7 žutanjaka,

28 dkg listasto izrezane žemlje popeci, 2 i 2 lista sa marmeladom od kajsija sastavi, ove poredaj po dnu namazanog kalupa,

pospi klinčasto rezanim bademima, rozinama, grožđićem i citronatom, onda opet dodje red žemlje i tako nastavljaj, dok sve žemlje protrošiš. Prokuhaj ½ l crvenoga vina sa 24 dkg šećera, malo cimeta, korice od limuna, 1 klinčićem neka se ohladi, ukrkljaj 7 žutanjaka, polij po žemljama, a kad su se prilično napile, peci u pečenjarki 1 sat.

627. Povarak od biskvita.

16 dk šećera,
8 žutanjaka,
14 dk brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
ošećereno voće.

16 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka, dodaj 14 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Kalup obloži raznim ošećerenim voćem, ulij unutra smjesu i kuhaj u pari 1 sat.

628. Nabujak od kreme.

8 dk brašna,
4 žutanjka,
¼ l mlijeka,
16 dk maslaca,
12 dk šećera,
5 žutanjaka,
snijeg od 5 bjelanjaka.

U kotlić za snijeg metni 8 dkg brašna, 4 žutanjka i ¼ l hladnog mlijeka, tuci sa šibom za snijeg na vatri dotle, dok se ne stvori gusta krema, koju promiješaj sa 16 dkg maslaca, izvrni u zdjelu pa neka se ohladi. Međutim pjenasto promiješaj 12 dkg šećera i 5 žutanjaka, primiješaj kremu i snijeg od 5 bjelanjaca i kuhaj u pari 1 sat.

629. Plum-puding.

10½ dk maslaca,
21 dk šećera,
6 žutanjaka,
11 dk badema,
2 dk pistača,
4 dk rozina,
2 dk grožđica,
6 dk mrvica,
1 žlica ruma,
1 žlica vina,
1 žlica likera,
korica od limuna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

10½ dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 21 dkg šećera i 6 žutanjaka, 6 dkg oguljenih, samlivenih badema, 5 dkg klinčasto rezanih badema, 2 dkg pistača, 4 dkg rozina, 2 dkg grožđjica, 6 dkg mrvica, 1 žlicu ruma, isto toliko vina i likera, malo korice od limuna i snijeg od 6 bjelanjaca. Puding kuhaj 1 sat u pari, polij sa rumom i upali.

630. Nabujak od riže.

24 dk riže,
¾ l mlijeka,
12 dk maslaca,
12 dk šećera,
4 žutanjka,
snijeg od 6 bjelanjaka.

24 dkg riže mekano skuhaj u ¾ l mlijeka, pa neka se ohladi, 12 dkg obrađenog maslaca promiješaj sa 12 dkg šećera i 6 žutanjaka, kašnje dodaj rižu i snijeg od 6 bjelanjaca. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

631. Jabuke sa rižom.

35 dk riže,
1 l mlijeka,
12 dk maslaca,
10 dk šećera,
4 žutanjka,
snijeg od 4 bjelanjka,
šećer, cimet, rozine.

35 dkg riže skuhaj u 1 l mlijeka, pa neka se ohladi. Promiješaj 12 dkg obrađenog maslaca sa 10 dkg šećera i 4 žutanjka, dodaj rižu i snijeg od 4 bjelanjaca. Polovicu smjese uspi u namazan lim, pokrij listasto rezanim jabukama, koje posiplji šećerom, cimetom i rozinama, preko ovoga različi drugi dio smjese pak speci u pečenjarki svijetlo-žuto. Pečene na četvorine izreži i posluži.

632. Omelette soufflée.

4 žutanjka,
7 dk šećera,
2 dk brašna,
snijeg od 4 bjelanjka.

Pjenasto promiješaj 4 žutanjka sa 7 dkg šećera, dodaj 2 dkg brašna i snijeg od 4 bjelanjca. Omeletu speci u zdjeli što vatri odolijeva i u istoj ju na stol donesi.

633. Omeleta sa mlijekom.

5 žutanjaka,
5 žlica šećera,
5 žlica mlijeka,
5 žlica brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka,

5 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 5 žlica šećera; dodaj 5 žlica mlijeka, 5 žlica brašna i snijeg od 5 bjelanjaca. Omeletu peci u tavi, u pečenjarci, marmeladom nadjeni i previni.

634. Krema sa rižom, pečena.

15 dk riže,
½ l mlijeka,
5 žutanjaka,
½ l mlijeka,
10 dk šećera,
1 žlica brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka,
15 dk šećera,
bademi.

15 dkg riže skuhaj u ½ l mlijeka, 5 žutanjaka sa ½ l mlijeka, 10 dkg šećera i 1 žlice brašna kuhaj uz neprestano miješanje u gustu kremu, dodaj rižu i sve skupa metni u čvrstu zdjelu. Stuci snijeg od 5 bjelanjaca, primiješaj 15 dkg šećera, nakupčaj na rižu, posiplji šećerom i oguljenim rezanim bademima pa svijetlo-žuto speci.

635. Nabujak od datula.

12 dk žemlje,
¼ l mlijeka.
12 dkg maslaca,
14 dk šećera,
8 žutanjaka,
8 dk badema,
18 dk datula,
snijeg od 8 bjelanjaka.

12 dkg listasto izrezane žemlje gusto skuhaj sa ¼ l mlijeka. Pjenasto promiješaj 12 dkg obrađenog maslaca, sa 14 dkg šećera i 8 žutanjaka, dodaj 8 dkg oguljenih, samlivenih badema i 18 dkg poput rezanaca narezanih datula i snijeg od 8 bjelanjaca. Kuhaj u pari ¾ sata.

636. Nabujak od naranče.

8 dk žemlje,
1/8 l mlijeka,
1 naranča,
16 dk maslaca,
6 žutanjaka,
10 dk šećera,
14 dk badema,
snijeg od 6 bjelanjaka.

8 dkg listasto narezane žemlje gusto skuhaj sa 1/8 l mlijeka, pomiješaj sa sokom 1 naranče i pasiraj. Pjenasto promiješaj 16 dkg obrađenog maslaca sa 6 žutanjaka i 16 dk šećera sa narančom natrtog, dodaj 14 dkg oguljenih samlivenih badema, žemlje i snijeg od 6 bjelanjaca. Kuhaj u pari 1 sat i polij sa šatoom od naranče br. 646.

637. Krema u pari.

½ l mlijeka,
15 dk šećera,
8 žutanjaka,
1 jaje,
holipi,
poslastice.

U kotlić za snijeg ulij ½ l mlijeka, 16 dkg šećera, 8 žutanjaka i 1 cijelo jaje; dobro promiješaj sve skupa, onda tuci na vatri dok se smlači, zatim ulij u namazan kalup i pokriveno kuhaj u pari oko 1 sat. Izvrnutu kremu posluži holipama ili španjolskim poslasticama.

XXIV. Prelivi za tjestenine.

638. Šato od mlijeka.

4 žutanjka,
4 žlice šećera,
½ l mlijeka,
vanilija.

4 žutanjka promiješaj sa 4 žlice šećera, ½ l mlijeka, dodaj malo vanilije i neprestano krkljaj na vatri dok zakuha.

639. Šato sa cijelim jajima.

4 jaja,
4 žlice šećera,
½ l mlijeka,
vanilija.

4 cijela jaja razmiješaj sa 4 žlice šećera, ½ l hladnog mlijeka i malo vanilije i neprestano krkljaj dok zakuha.

640. Šato od vina.

8 žutanjaka, 4 žlice šećera.
½ l vina s vodom,

8 žutanjaka, ½ l navodjenog vina i 4 žlice šećera dobro promiješaj pa na vatri tuci, dok zakuha.

641. Šato od badema.

14 dk badema, 8 žutanjaka,
½ l mlijeka, 12 dk šećera.

14 dkg samlivenih badema dobro prokuhaj sa ½ l mlijeka, pak propasiraj, 8 žutanjaka promiješaj sa mlijekom i 12 dkg šećera, zatim tuci na vatri dok zakuha.

642. Šato od oraha.

Načini sasvim kao onaj sa bademima (br. 641), samo umjesto badema upotrijebi 14 dk oraha.

643. Šato od čokolade.

Priprava je sasvim ista kao u br. 638, samo čas prije nego li ga sa vatre skineš, primiješaj 4 pločice razmekčane čokolade.

644. Šato od kave.

Jednako se pravi kao onaj od mlijeka (br. 638), samo k mlijeku primiješaj 5 žlica jake crne kave.

645 Šato od karamela.

12 dk šećera, 5 žutanjaka,
¼ l vode, 6 dk šećera,
¼ l mlijeka, karamel šećer,

U tavu metni 12 dkg šećera, neka se zažari, nalij na nj ¼ l vode, pa neka dobro prokuha. Međutim prokrkljaj ¼ l mlijeka sa 5 žutanjaka i 6 dkg šećera prilij ohlađeni karamel-šećer pa tuci na vatri dok zakuha.

646. Šato od naranče.

12 dk šećera, 5 žutanjaka,
malo mlijeka, ¼ l mlijeka,

12 dkg šećera natari o naranču i neka se razmoći u nekoliko žlica mlijeka. Onda prokrkljaj 5 žutanjaka sa ½ l mlijeka i otopljenim šećerom, pa tuci na vatri dok zakuha.

647. Šato od punča.

6 dk šećera, 5 žutanjaka,
limun, ½ l mlijeka,
naranča, žlica ruma,

6 dkg šećera natari o limun, a 6 dkg o naranču, u nekoliko žlica mlijeka neka se otopi, onda ga prokrkljaj sa 5 žutanjaka i ½ l mlijeka, zatim neprestano tuci dok zakuha, onda primiješaj žlicu ruma i malo soka od naranče.

648. Ocaklina od čokolade.

¼ kg čokolade, kipuća voda.
8 dk šećera,

U tavu metni ¼ kg čokolade, u pečenjarki neka omekne, onda dodaj 8 dkg šećera, polij sa nekoliko žlica kipuće vode i miješaj, dok postane glatko. Smjesa mora biti gusta no tekuća, mora se na ognjištu miješati, ali ne smije kipjeti. S ovom ocaklinom možeš glazirati torte, pogače i sitne poslastice.

649. Ocaklina od šećera.

½ kg šećera, ½ l vode.

Na ½ kg šećera izlij ½ l vode, neka kuha, dok se stane sukati u niti. Kad se zgusne, prelij ga u zdjelu i dotle miješaj, dok se uspjeni. Onda ga različi jednako debelo po torti ili drugim poslasticama.

650. Ocaklina od punča.

Priprava ista kao pod 649, samo dodaj, pošto si šećer u zdjelu izlijala, 1 žlicu ruma, sok od ½ limuna i nekoliko kapi alkermesova soka.

651. Ocaklina od limuna.

25 dk šećera, ½ limuna.
1 bjelanjak.

U zdjelu metni 25 dkg šećera, 1 bjelanjak i šalicu jake kave, i dotle miješaj, dok se uspjeni. Time provuci tortu i pusti da se na toplom mjestu posuši.

652. Ocaklina od kave.

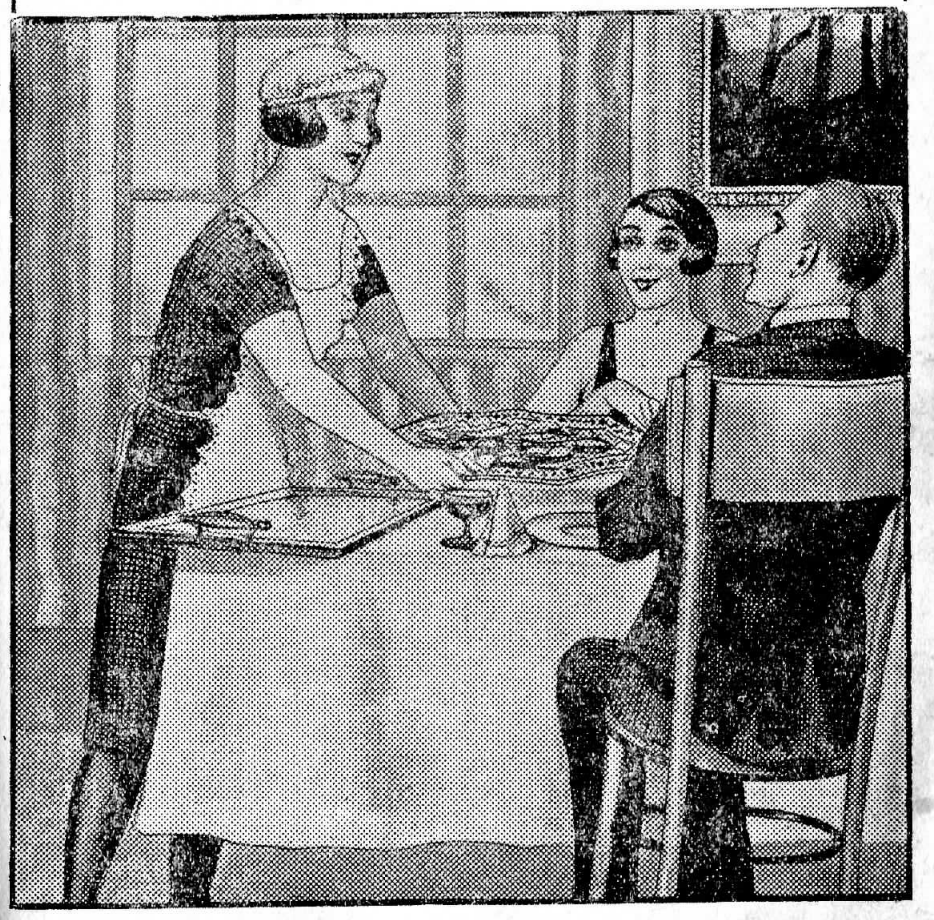
25 dk šećera, šalica kave.
1 bjelanjak,

U zdjelu metni 25 dkg šećera, 1 bjelanjak i šalicu jake kave, miješaj dok se uspjeni, i time naliči tortu.

653. Ocaklina od karamela.

25 dkg šećernog praha metni u tavu, uz neprestano miješanje na vatri neka se zažari, onda ga naglo polij po torti.

SITNE POSLASTICE



14. Savršena kuharica

XXV. Poljupci i štapići.

654. Poljupci od lješnjaka.

snijeg od 3 bjelanjka,
¼ kg šećera,
¼ kg lješnjaka,
sok od pol limuna.

U snijeg od 3 bjelanjca primiješaj ¼ kg šećera, ¼ kg samlivenih lješnjaka i sok od ½ limuna. Lim namaži voskom, načini od smjese male kupčiće i peci uz veoma slabu vatru.

655. Poljupci od datulja.

3 bjelanjca,
¼ kg šećera,
¼ kg badema,
¼ kg datulja,
žlicu brašna.

U snijeg od 3 bjelanjca primiješaj ¼ kg šećera, ¼ kg klinčasto rezanih badema, ¼ kg sitno izrezanih datulja i žličicu brašna. Od toga načini na hostiju male kupčiće i peci uz posve slabu vatru.

656. Poljupci od smokava.

6 bjelanjaka,
15 dk šećera,
10 smokava,
10 dk rozina.
25 dk oraha.

6 bjelanjaka, 15 dkg šećera, 10 izrezanih smokava, 10 dkg rozina i 25 dkg izrezanih oraha prokuhaj u kotliću za snijeg, na hostiju pravi male kupčiće, i peci uz slabu vatru.

657. Poljupci od citronata.

3 bjelanjca,
¼ kg šećera,
⅛ kg arancina,
¼ kg citronata,
¼ kg badema,
žlica brašna.

U snijeg od 3 bjelanjca primiješaj ¼ kg šećera, ⅛ kg izrezanog arancina, ¼ kg citronata i ¼ kg oguljenih, klinčasto rezanih badema i 1 žličicu brašna, na hostiju pravi male poljupce i peci uz slabu vatru.

658. Poljupci od kave.

21 dk šećera,
2 dcl crne kave,
3 bjelanjka.

Na 21 dkg šećera izlij 2 dcl jake crne kave, neka kuha dok stane bacati mjehur, onda kipuće baci u snijeg od 3 bjelanjca pa uz neprestano miješanje pusti da zakuha. Od toga načini na lim voskom namazan male kupčiće i suši ih u mlačnoj pečenjarki.

659. Poljupci od čokolade.

1 bjelanjak,
7 dk šećera,
⅛ kg čokolade,
17½ dk badema.

Snijeg od 1 bjelanjca pjenasto promiješaj sa 7 dkg šećera; primiješaj ⅛ kg ribane čokolade; 17½ dkg oguljenih, posušenih badema, od kojih polovicu samelji a polovicu klinčasto izreži, na hostiju načini male kupčiće i u hladnoj pečenjarki posuši.

660. Poljupci od badema.

24 dk šećera,
2 bjelanjka,
16 dk badema.

24 dkg šećera promiješaj pjenasto sa 2 bjelanjca, dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema, na lim voskom namazan načini kupčiće i posuši ih u mlačnoj pečenjarki.

661. Poljupci od badema, drugačije.

4 žutanjaka,
25 dk šećera,
25 dk badema,
2 žlice vina,
cimet,
korica od limuna,
klinčići,
23 dk brašna,
4 bjelanjka.

4 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 25 dkg šećera, dodaj 25 dkg klinčasto rezanih oguljenih badema, 2 žlice vina, malo cimeta, korice od limuna i klinčića, 23 dkg brašna, konačno snijeg od 4 bjelanjca. Od ove smjese pravi kupčiće na hostiju i lagano ih speci u pečenjarki.

662. Poljupci od prženih lješnjaka.

5 bjelanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg lješnjaka.

5 bjelanjaca pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera, dodaj ¼ kg prženih, samlivenih lješnjaka. Od ove smjese načini na lim poljupce i posuši u mlačnoj pečenjarki.

663. Nürnberški poljupci.

¼ kg šećera,
3 bjelanjka,
½ kg badema,
8 dk citronata,
cimet, korica od limuna,
klinčići,

¼ kg šećera pjenasto promiješaj sa 3 bjelanjca; primiješaj ½ kg samlivenih badema, 8 dkg citronata, malo cimeta, korice od limuna i klinčića. Od ove smjese pravi na lim voskom namazan male kupčiće i peci ih u mlačnoj pečenjarki.

664. Poljupci od oraha.

16 dk šećera,
16 dk oraha,
nekoliko zrna kave.
10 dk lješnjaka.

U snijegu miješaj 16 dkg šećera, 16 dkg samlivenih oraha, nekoliko zrna kave i 10 dkg samlivenih lješnjaka. Od ove smjese pravi na hostiju male poljupce, posiplji ih šećerom i peci uz slabu vatru.

665. Poljupci od kajsija.

1 bjelanjak,
½ kg kajsija,
½ kg šećera.

1 hladni bjelanjak, ½ kg svježih, propasiranih kajsija i ½ kg finog šećera skupa miješaj dok se uspjeni i skruti, što treba po prilici 1 sat. Onda pravi na papir sasvim male kupčiće i suši ih na zraku. Ako ih pohraniš u staklo, možeš ih čitavu godinu dana sačuvati.

666. Štapići od limuna.

8 žutanjaka,
¼ kg šećera,
limun,
malo brašna.

8 žutanjaka i ¼ kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj koricu od 1 limuna i toliko brašna, da se ne razilazi. Tijesto prst debelo razvaljaj, izreži štapiće, poredaj na lim voskom namazan i polagano speci.

667. Štapići od oraha.

20 dk brašna,
8 dk maslaca,
6 dk šećera,
2 žutanjka,
4 bjelanjka,
5 dk rozina,
8 dk oraha,
20 dk šećera.

Od 20 dkg brašna, 8 dkg maslaca, 6 dkg šećera i 2 žutanjaka načini tijesto, dosta tanko ga razvaljaj, na lim položi i na pola speci. Naliči marmeladom od kajsija i polij slijedećim prelivom: od 4 bjelanjka snijeg promiješaj sa 5 dkg rozina, 8 dkg krupno izrezanih oraha i 20 dkg šećera. Ovu smjesu različi po tijestu i još jednom zlatno-žuto speci.

668. Štapići od vanilije.

14 dk maslaca,
14 dk brašna,
7 dk šećera,
7 dk badema,
vanilija,
marmelada.

Od 14 dkg maslaca, 14 dkg brašna, 7 dkg šećera, 7 dkg oguljenih, samlivenih badema i malo vanilije umijesi tijesto; polo-

vicu tanko razvaljaj i metni na lim, marmeladom naliči, drugom polovicom tijesta pokrij, speci i štapiće izreži.

669. Štapići od voća.

1/8 kg maslaca,
12 dkg šećera,
3 žutanjka,
14 dk brašna,
14 dk rozina,
5 dk citronata,
2 pločice čokolade,
snijeg od 3 bjelanjaka.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera i 3 žutanjka, dodaj 14 dkg brašna, 14 dkg rozina, 5 dkg citronata i 2 pločice na kocke rezane čokolade i snijeg od 3 bjelanjka. Ovu smjesu na limu prst visoko speci i vruće na štapiće izreži.

670. Štapići od čokolade.

28 dk šećera,
3 bjelanjka,
28 dk lješnjaka,
8 dk čokolade.

28 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 3 bjelanjca, dodaj 28 dkg ribanih lješnjaka i 8 dkg ribane čokolade. Smjesu prst debelo na lim namaži, speci i vruće na štapiće izreži.

671. Štapići od čokolade, drugačije.

¼ kg badema,
¼ kg čokolade,
¼ kg šećera,
3 žutanjka,

Od ¼ kg samlivenih badema, ¼ kg ribane čokolade i ¼ kg šećera načini sa 3 žutanjka tijesto, tanko ga razvaljaj, provuci snijegom, izreži štapiće i lagano ih speci.

672. Štapići od oraha, drugačije.

¼ kg oraha,
¼ kg šećera,
1 žlica mrvica,
1 bjelanjak.

Od ¼ kg samlivenih orah, ¼ kg šećera, 1 žličice mrvica i 1 bjelanjka načini tijesto, tanko ga razvaljaj i na limu voskom namazanom polagano speci.

673. Štapići od mirodija.

3 žutanjka,
2 jaja,
25 dk šećera,
cimet, klinčići,
korica od limuna,
½ l brašna.

3 žutanjka i 2 cijela jaja promiješaj sa 25 dkg šećera, malo cimeta, klinčića, koricom od limuna i ½ l brašna. Na daski načini štapiće, jednako ih dugo sreži i speci.

674 Slani štapići.

¼ kg brašna
1/8 kg maslaca,
1 jaje,
sol,
vrhnje.

¼ kg brašna, 1/8 kg maslaca, 1 cijelo jaje, malo soli i toliko vrhnja, koliko trebaš da umijesiš tijesto, zasući okrugle štapiće, jajem ih namaži, solju posipaj i polagano speci.

675. Štapići sa kuminom.

½ kg krumpira,
¼ kg maslaca,
¼ kg brašna
kumin.

Od ½ kg kuhanih, propasiranih krumpira, ¼ kg maslaca i ¼ kg brašna umjesi tijesto, koje 3 puta razvaljaj i skupa prevrni, svaki put pusti tijesto ¼ sata počivati. Onda ga tanko razvaljaj, izreži štapiće, namaži jajetom, posiplji kuminom i uz dobru vatru speci.

676. Roščići »Ujedinjenja«.

¼ kg maslaca,
¼ kg brašna
2 žlice šećera,
4 žutanjka,
2 žlice vrhnja,
¼ kg badema,
1/8 šećera,
10 dk rozina,
2 pločice čokolade
2 žutanjka.

Načini tijesto od ¼ kg maslaca, ½ kg brašna, 2 žlice šećera, 4 žutanjka i 2—3 žlice vrhnja, tanko ga razvaljaj i načini roščiće, koje nadjeni slijedećim nadjevom: ¼ kg samlivenih badema promiješaj sa 1/8 kg šećera, 10 dkg izsječenih rozina, 2 pločice ribane čokolade, 2 žutanjka. Roščiće speci i ocaklinom od čokolade ocakli.

677. Roščići od rozina.

¼ kg maslaca,
¼ kg brašna
12 dk badema,
cimet, klinčići,
1 žutanjak,
1 jaje.

¼ kg maslaca, ¼ brašna, 12 dkg samlivenih badema, malo cimeta i klinčića, 1 žutanjak i 1 cijelo jaje upotrijebi za tijesto, koje tanko razvaljaj, načini male roščiće i nadjeni ih isječenim rozinama. Roščiće speci i u vanilija-šećeru pomotaj.

678. Roščići od badema.

½ kg badema,
1/8 kg šećera,
snijeg od 2 bjelanjka,
limun,

½ kg samlivenih badema prži na vatri sa 1/8 kg šećera, snijegom od 2 bjelanjca i koricom od 1 limuna dok se sgusne, od toga pravi na hostiju male roščiće, i speci ih u mlačnoj pečenjarki.

679. Roščići od arancina.

25 dk šećera,
1 žutanjak,
1 jaje,
2 žlice brašna,
5 dk arancina,

Načini tijesto od 25 dkg šećera, 1 žutanjka, 1 cijelog jajeta, 2 žlice brašna, i 5 dkg sitno rezanih arancina, od toga pravi male roščiće i speci ih na limu voskom namazanom.

680. Svodići od badema.

37½ dk badema,
37½ dk šećera,
1 limun,
2 jaja,
2 žlice brašna,

37½ dkg sa kožicom isječenih badema i 37½ dkg šećera promiješaj na daski i k tomu iscijedi sok od 1 limuna. Dodaj 2 cijela jaja i 2 žlice brašna, načini od svega tijesto, razvaljaj ga debelo poput kitove usi, metni na hostiju i svijetlo-žuto speci. Dok je tijesto još vruće izreži ga na trakove, koje savij preko lima za svodiće i neka se ohlade.

681. Svodići od badema, drugačije

12½ dk šećera,
12½ dk badema,
6 bjelanjaka.

12½ dkg šećera kuhaj u kotliću za snijeg sa 12½ dkg oguljenih, klinčasto rezanih badema i 6 bjelanjaca dotle, dok se dade ličiti. Hostiju izreži na trakove, smjesom ju naliči debelo poput kitove usi, stavi na kalup za svodiće.

682. Svodići od vanilije.

12½ dk brašna,
12½ dk šećera ,
2 bjelanjka,
1 žutanjak,
10 dk badema,
vanilija.

Od 12½ dkg brašna, 12½ dkg šećera, od 2 bjelanjca snijeg i 1 žutanjka načini tijesto, lim namaži voskom, stavi na nj tanko razvaljano tijesto, posiplji ga sa 10 dkg klinčasto rezanih badema, malo krupnog šećera sa mirisom vanilije, speci svijetlo-žuto, vruće izreži na trakove i položi na kalup za svodiće.

683. Svodići od grillage-a.

1/8 kg šećera,
1/8 kg badema,

1/8 kg šećera svijetlo zažari, onda naglo promiješaj 1/8 kg oguljenih klinčasto rezanih badema. Smjesu stresi na vlažnu dasku, vlažnim valjkom razvaljaj, izreži tračiće i položi ih na kalup za svodiće. Raditi moraš što moguće brže, da se smjesa prije reda ne skruti.

684. Što dulje — tim bolje.

1/8 kg maslaca,
1/8 kg masti,
4 žutanjka,
1/8 kg šećera,
½ kg brašna.

Pjenasto promiješaj 1/8 kg maslaca i 1/8 kg svinjske masti sa 4 žutanjka i 1/8 kg šećera, onda primiješaj ½ kg brašna. Od toga zamijesi na daski tijesto, načini hljepčiće, u sredini ih prstom utisni, onda ih jajem namaži i speci, a udubinu marmeladom ispuni.

685. Male piškote.

6 bjelanjaka,
¼ kg šećera,
¼ kg brašna
vanilija.

Snijeg od 6 bjelanjaca miješaj sa ¼ kg šećera ¼ sata, dodaj ¼ kg brašna i miris vanilije. Od toga načini na lim voskom namazan male piškote i svijetlo žuto speci.

686. Cakes (keksi).

¼ kg šećera,
vanilija,
4 jaja,
20 dk brašna.

¼ kg šećera, malo vanilije i 4 velika cijela jaja miješaj ½ sata, onda dodaj 20 dkg brašna. Na lim voskom namazan pravi male kupčiće, pusti ih nekoliko sati na toplom mjestu, da uhvate kožicu, onda lagano peci.

687. Cakes na drugi način.

57½ dk brašna,
7½ dk maslaca,
¼ kg šećera,
vanilija,
malo sode bikarbone.
1½ dcl vrhnja,
3 jaja.

Od 57½ dkg brašna, 7½ dkg maslaca, ¼ kg šećera, vanilije, nožnog šiljka sode bicarbona, 1½ dcl vrhnja i 3 cijela jaja zamijesi tijesto, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži male uštipke i svijetlo-žuto ih speci.

688. Uštipci od oraha.

¼ kg maslaca,
¼ kg šećera,
4 žutanjka,
¼ kg oraha,
snijeg od 4 bjelanjka.

Pjenasto promiješaj ¼ kg maslaca, ¼ kg šećera i 4 žutanjka; dodaj ¼ kg samlivenih oraha i snijeg od 4 bjelanjca. Smjesu prst debelo razvaljaj, izreži uštipke i speci.

689. Husarski uštipci.

14 dk maslaca,
2 žutanjka,
7 dk šećera,
17 dk brašna.

Od 14 dkg maslaca, 2 žutanjka, 7 dkg šećera i 17 dkg brašna umijesi na daski tijesto, razvaljaj, izreži uštipke i speci, 2 i 2 marmeladom sastavi i u vanilija šećeru pomotaj.

690. Kraljevski uštipci.

12½ dk šećera,
4 žutanjka,
4 žlice brašna,
7 dk badema.

12½ dkg šećera pjenasto promiješaj sa 4 žutanjka; dodaj 4 žlice brašna i 7 dkg oguljenih, isjeckanih badema. Na lim voskom namazan načini kupčiće i svijetlo-žuto ih speci.

691. Samostanski uštipci.

¼ kg šećera,
21 dk badema,
malo vode,
1 limun,
cimet, klinčići.
1 naranča.

¼ kg šećera skuhaj sa šalicom vode, 21 dkg samlivenih badema, koricu od 1 naranče i 1 limuna meko skuhaj i sitno izreži, konačno dodaj malo cimeta i klinčića. Ovo skupa miješaj dok se sgusne. Načini prhko tijesto kao za »Što dulje tim bolje« (br. 684), tanko ga razvaljaj, izreži uštipke, namaži ih jajetom i na svaki uštipak metni kruglicu od bademske smjese i lagano speci.

692. Uštipci od oraha.

15 dk šećera,
10 dk oraha,
2 bjelanjka,
5 dk šećera,
1 dk brašna,
5 dk maslaca,
5 dk šećera,
5 dk oraha.

15 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 10 dkg samlivenih oraha i 2 bjelanjca, dodaj snijeg od 3 bjelanjca, 5 dkg šećera i 1 dkg brašna. Od ove smjese načini na papir kupčiće, lagano ih speci, odriješi ih odmah od papira, pa 2 i 2 slijedećom smjesom sastavi: 5 dkg maslaca promiješaj sa 5 dkg šećera i dodaj 5 dkg samlivenih oraha.

693. Uštipci od čokolade.

14 dk maslaca,
19 dk brašna,
1 žutanjak,
2 pločice čokolade,
7 dk šećera,
2 dcl mlijeka,
2 žutanjka,
1 pločica čokolade,
1 žlica šećera,
1 žlica badema.

Na daski načini tijesto od 14 dkg maslaca, 19 dkg brašna, 1 žutanjka, 2 pločice ribane čokolade i 7 dkg šećera. Tijesto tanko razvaljaj, izreži uštipke, s jajem namaži i speci. Ohlađene nadjeni slijedećom kremom: 2 dcl mlijeka, 2 žutanjka, 1 pločicu čokolade, 1 žličicu šećera i 1 žličicu brašna neprestano tuci na vatri dok uzavri.

694. Cijevasti uštipci (Rohr-Krapfen).

23½ dk maslaca,
51½ dk brašna.
17½ dk šećera,
6 žutanjaka,
2 žlice mlijeka,
bademi, vrhnje.

Od 23½ dkg maslaca, 51½ dkg brašna, 17½ dkg šećera, 4 tvrdo kuhana i 2 sirova žutanjka i 2 žlice mlijeka umijesi tijesto i razvaljaj ga debelo za hrbat noža. Kalup za valjke od pjene namaži maslacem, oko kalupa zamotaj tijesto, namaži sa jajetom, posiplji oguljenim, isječenim bademima i svijetlo-žuto speci. Ohlađeno nadjeni sa tučenim skorupom ili ošećerenim snijegom.

695. Non plus ultra.

25 dk maslaca,
28 dk brašna,
3 žutanjka,
4 dk šećera,
3 bjelanjka,
28 dk šećera,
marmelada od kajsija.

Od 25 dkg maslaca, 28 dkg brašna, 3 žutanjka i 4 dkg šećera načini tijesto, tanko ga razvaljaj i izreži uštipke. Tri bjelanjca i 28 dkg šećera miješaj ½ sata, time naliči uštipke, svijetlo-žuto speci i 2 i 2 marmeladom od kajsija sastavi.

696. Vjetropiri (Windbeutel).

3/16 l vode,	Za kremu:
3/16 l mlijeka,	6 žutanjaka,
21 dk maslaca,	½ l mlijeka,
sol,	6 žlica šećera,
30 dk brašna,	2 žlice brašna,
8 jaja.	vanilija.

U tavu metni 3/16 l vode, 3/16 l mlijeka, 21 dkg maslaca i malo soli. Kada zakuha primiješaj 30 dkg brašna i dotle miješaj na vatri, dok se stane riješiti od kuhače. Neka se ohladi, onda primiješaj jedan za drugim 8 cijelih jaja. Od ove smjese pravi na lim maslacem namazan male kupčiće, koje jajetom namaži, i u vrućoj pečenjarki zlatno-žuto speci, što obično 1 sat traje. Ohlađene nadjeni slijedećom kremom: 6 žutanjaka, ½ l mlijeka, 6 žlica šećera, 2 žlice brašna i malo vanilije neprestano tuci dok se sgusne. Uštipke ne treba prerezivati, jer se vanredno lako jedan od drugog lome. Posiplji ih šećernim prahom ili prevuci glazurom od karamele. Može se također umjesto kreme nadjeti ošećerenim skorupom.

697. Marcipanske gomoljike.

6 žutanjaka,	Za kremu:
24 dk šećera,	6 žutanjaka,
7 bjelanjaka,	½ l mlijeka,
24 dk brašna,	2 žlice brašna,
	5 žlica šećera,
	3 pločice čokolade,

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 24 dkg šećera; dodaj snijeg od 7 bjelanjaka i 24 dkg brašna. Od ove smjese pravi na papir kupčiće, šećerom ih posiplji i svijetložuto speci. Ohlađene izdubi i slijedećom kremom nadjeni: 6 žutanjaka, ½ l mlijeka, 2 žlice brašna i 5 žlica šećera tuci neprestano dok zakuha, onda primiješaj 3 pločice omekčane čokolade. Načini marcipansko tijesto od 1/8 kg oguljenih, samlivenih badema, 1/8 šećera i 1 žutanjka, tanko ga razvaljaj i bjelanjcem namaži. Pošto su kupčići nadjeveni 2 i 2 sastavi, zamotaj ih u marcipansko tijesto, bjelanjcem namaži i u ribanoj čokoladi pomotaj. Ove gomoljike ureži, u ureze metni komadiće badema, da izgledaju kao klice od krumpira.

* 1 cijelog jajeta

dk

698. Poslastice od oraha.

30 dk brašna,	7 dk oraha,
23 dk maslaca,	1 jaje.

* Od 30 dkg brašna, 23 dkg maslaca, 7 dkg samlivenih oraha i 1 cijelo jajeta načini tijesto, razvaljaj ga, izreži, isječenim orasima posiplji i speci.

699. Ljubavna pisma.

14 dk maslaca,	Za nadjev:
14 dk brašna,	8 dk šećera,
5 žutanjaka.	3 žutanjka,
	8 dk badema,
	3 bjelanjka.

Od 14 dkg maslaca, 14 dkg brašna, 5 žutanjaka i malo soli umijesi na daski glatko tijesto, načini od njega 20 krugljica, koje preko noći treba da počivaju na hladnom mjestu. Slijedeći dan razvaljaj krugljice i slijedećim ih nadjevom nadjeni: 8 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 3 žutanjka, dodaj 8 dkg samlivenih badema i snijeg od 3 bjelanjka. Uglove tijesta složi skupa kao listovne obvoje, namaži jajetom i svijetlo-žuto speci.

700. Lijevci od kreme.

14 dk šećera,	10 dk brašna,
3 jaja,	

14 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 3 cijela jaja, onda dodaj 10 dkg brašna. Na lim voskom namazan pravi male okrugle kupčiće, svijetlo-žuto ih speci, vruće zamotaj na oblik lijevka a ohlađene napuni kremom od tučenog skorupa.

701. Poslastice od datula.

¼ kg maslaca,	2 pločice čokolade,
¼ kg šećera,	1 limun,
4 žutanjka,	cimet, klinčići,
½ kg brašna,	datulje.
¼ kg badema,	

¼ kg razmekšanog maslaca pjenasto promiješaj sa ¼ kg šećera i 4 žutanjka, dodaj ½ kg brašna, ¼ kg sa koricom samlivenih

limuna

badema, 2 pločice ribane čokolade, sokom i koricom 1 muna, malo cimeta i klinčića. Od ove smjese načini na daski tijest tanko * ga razvaljaj. Iz lijepih datula izvadi koštice, mjesto ovi metni ** u svaku po 1 oguljeni badem, provuci ih tijestom, jajem namaži, na svaki položi 1 oguljeni badem i lagano peci.

*na daski tijesto, tanko
**mjesto ovih metni

702. Muškaconi.

¼ kg badema,
1/8 kg šećera,
1 žlicu mrvica,
roščići, cimet, klinčići
1 bjelanjak,
orašak.

Od ¼ kg sa koricom samlivenih badema, 1/8 kg šećera, 1 žlice mrvica od roščića, malo cimeta, klinčića i oraška te 1 bjelanjca i prašak brašna načini tijesto, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži raznim kalupčićima, metni na lim voskom namazan, u mlačnoj pečenjarki speci i ocakli.

703. Šipkice od badema.

¼ kg badema,
¼ kg šećera,
1/8 kg brašna,
cimet, klinčića,
2 jaja.

Od ¼ kg neoguljenih, samlivenih badema, ¼ kg šećera 1/8 kg brašna, malo cimeta i klinčića i 2 cijela jaja načini tijesto, tanko ga razvaljaj, razreži šipkice, namaži ih bjelanjcem i na svaku položi klinčasto rezane bademe. Poredaj ih na lim voskom namazan i svijetlo-žuto speci.

704. Filibus.

4 žutanjka,
1/8 kg šećera.

Pjenasto promiješaj 4 žutanjka sa 1/8 kg šećera, kalupčiće voskom namaži, u svaki metni po jednu žličicu smjese i speci uz veoma slabu vatru.

705. Kraljevske žemičke.

21 dk maslaca,
6 žutanjaka,
10½ dk šećera,
21 dk brašna,

21 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 6 tvrdo kuhanih, propasiranih žutanjaka i 10½ dkg šećera, onda dodaj 21 dkg brašna. Od ove smjese načini male kraljevske žemičke, jajem ih namaži i svijetlo-žuto speci.

706. Karte sa bademima

12 dk maslaca,
16 dk šećera,
16 dk brašna,
16 dk badema,
½ pločice čokolade.
cimet, klinčići,
limunova korica,
1 jaje,
1 žutanjak,

Načini tijesto od 12 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 16 dkg brašna, 16 dkg neoguljenih, samlivenih badema, ½ pločice čokolade, malo cimeta, malo klinčića i limunove korice, 1 cijelog jajeta i 1 žutanjka, razvaljaj, izreži karte, namaži ih jajetom, obloži raspolovljenim bademima i svijetlo speci.

707. Karte sa cimetom.

14 dk šećera,
14 dk brašna,
5 dk maslaca,
1 cijelo jaje,
cimet, korice,
1 limun.

Od 14 dkg šećera, 14 dkg brašna, 5 dkg maslaca, 1 cijelog jajeta, malo cimeta i korice 1 limuna načini na daski tijesto, tanko ga razvaljaj, bjelanjcem namaži, oguljenim, raspolovljenim bademima obloži, razreži mlinac na karte i speci.

708. Kruh od maslaca.

14 dk maslaca,
12 dk šećera,
2 žutanjka,
16 dk badema,
cimet, korica od limuna
8 dkg brašna.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera, i 2 žutanjka; dodaj 16 dkg oguljenih, samlivenih badema, 1

pločicu ribane čokolade, malo cimeta, korice od limuna i 8 dkg brašna. Tijesto prst debelo razvaljaj, u komadiće izreži, jajetom namaži, speci, ocaklinom provuci i posuši.

709. Pavlinske kriške.

1/8 kg šećera,
1/8 kg brašna,
1 žlica cimeta,
klinčići,
1 limun,
2 žlice malaga vina,
bademi.

Od 1/8 kg šećera, 1/8 kg brašna, 1 žličice cimeta, malo klinčića i korice od 1 naranče i 1 limuna te 2 žlice malaga vina načini tvrdo tijesto, razvaljaj ga debelo za hrbat noža i sreži u kose kriške. Na svaku metni raspolovljeni badem, namaži ih šećerom vodom i svijetlo speci.

710. Roščići sa limunom.

6 žutanjaka,
7 dk maslaca,
7 dk šećera,
21 dk brašna,
korica i sok od limuna,
3 žlice vina.
marmelada od kajsija
šećer.

Od 6 tvrdo kuhanih, propasiranih žutanjaka, 7 dkg maslaca, 7 dkg šećera i 21 dkg brašna, malo korice od limuna i 3 žlice vina umijesi tijesto i neka ½ sata počiva. Od toga načini male roščiće, nadjeni ih marmeladom od kajsija, prije pečenja namaži ih sokom od limuna i posiplji krupnim šećerom.

711. Nadjeveni medenjaci.

½ kg meda,
12½ dk šećera,
cimet, klinčići,
½ kg brašna,
malo sode bicarbona,
2 jaja,
8 dk maslaca.

Za nadjev:
12½ dk lješnjaka,
korica od limuna,
6 dk cimeta,
3 dk arancina,
12 dk šećera,
2 jaja,
bademi.

Prokuhaj ½ kg meda, primiješaj 12½ dkg šećera, malo cimeta i klinčića, ½ kg brašna, nožni šiljak sode bicarbone, 2 cijela

jaja i 8 dkg maslaca, dobro omijesi tijesto i neka jedan dan počiva. Onda ga razvaljaj i na četvorine razreži. Za nadjev treba: 12½ dkg samlivenih lješnjaka, malo korice od limuna, 6 dkg citronata, 3 dkg fino rezanih arancina, 12 dkg šećera i 2 cijela jaja. Ovo dobro promiješaj, nadjeni četvorine, metni jednu na drugu, jajetom namaži, bademima posiplji i speci.

712. Mrki medenjaci.

½ kg meda,
6 dk šećera,
¼ kg badema,
cimet, klinčići,
1 limun,
malo brašna.

½ kg meda kuhaj dok se počne pjeniti, onda izlij u zdjelu i miješaj sa 6 dkg šećera dok pobijeli. Onda primiješaj ¼ kg prženih, samlivenih badema, malo cimeta, klinčića, sok i koricu 1 limuna i toliko brašna, da uzmogneš umijesiti čvrsto tijesto, koje nekoliko sati neka počiva, onda izreži medenjake, posiplji ih bademima, peci na limu voskom namazanom, a prije no ih izvadiš iz pečenjarke, namaži ih ošećerenom vodom.

713. Paprenjaci.

68 dk brašna,
¼ kg meda,
¼ kg masti,
¼ kg šećera,
cimet, klinčići, papar,
malo sode bicarbone,
2 žutanjka.

68 dkg brašna ofuri sa ¼ kg meda i ¼ kg masti, dodaj ¼ kg šećera, malo cimeta, klinčića, papra, nožni šiljak sode bicarbone i 2 žutanjka, od toga umijesi tijesto, izreži paprenjake, jajem ih namaži i speci.

714. Krivi paprenjaci.

15 dk brašna,
10 dk maslaca,
10 dk badema,
10 dk šećera,
cimet, klinčići, papar.

Načini tijesto od 15 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 10 dkg samlivenih badema, 10 dkg šećera, malo cimeta, klinčića i papra, tanko ga razvaljaj, izreži uštipke, namaži ih jajetom, posiplji bademima i svijetlo-žuto speci.

715. Nürnberški medenjaci.

1 žutanjak,
56 dk šećera,
9 bjelanjaka,
8 dk citronata,
8 dk arancina,
limun, cimet, klinčići,
48 dk brašna,
48 dk badema.

9 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 56 dkg šećera, dodaj snijeg od 9 bjelanjaca i još ¼ sata miješaj. Primiješaj 8 dkg fino rezanog citronata, 8 dkg arancina, malo korice od limuna, cimet i klinčiće, 48 dkg brašna, najposlije 48 dkg prženih, fino rezanih badema. Od ove smjese pravi na hostiju kupčiće, na svaki metni po 1 badem i komadić citronata pa lagano peci, dok se skroz na skroz posuše.

716. Krem tortice.

12 dk brašna,
12 dk maslaca,
4 dk šećera,
limun, sol, 5 žutanjaka,
8 žutanjaka,
16 dk šećera,
žlica brašna,
⅛ l mlijeka.

Načini tijesto od 12 dkg brašna, 12 dkg maslaca, 4 dkg šećera, malo korice od limuna, soli i 5 tvrdo kuhanih, propasiranih žutanjaka, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži okrugle ploče, rubove im jajem namaži, od otpadaka zasući rezance i okolo s njima optoči. U kotlić za snijeg metni 8 žutanjaka, 16 dkg šećera, 1 žlicu brašna i ⅛ l mlijeka, uz neprestano miješanje kuhaj dok se sgusne, a sa hladnim napuni tortice. Onda rubove tijesta jajetom namaži i peci tortice. Ocakli ih ocaklinom od limuna a u sredinu utakni ošećerenu višnju.

717. Karlbadski kolutići.

17 dk brašna,
15 dk marmelade,
3 žutanjaka,
7 dk šećera,
korica od limuna,
jaje.
mak.

Od 17 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 3 tvrdo kuhana, propasirana žutanjka, 7 dkg šećera i malo korice od limuna umijesi na daski tijesto, razvaljaj ga, kalupčićem izreži kolutiće, namaži ih jajetom, povaljaj u maku i svijetlo-žuto speci.

718. Kolutići sa vanilijom.

7 dcl brašna,
¼ kg maslaca,
3 žutanjka,
bademi,
vanilija-šećer,
3 žlice vina,
malo soli,
bjelanjac.

Od 7 dcl brašna, ¼ kg maslaca, 3 žutanjka, 3 žlice vina, isto toliko vode i malo soli načini glatko tijesto, tanko ga razvaljaj, izreži kolutiće, namaži ih bjelanjcem, posiplji samlivenim bademima svijetlo speci i vruće sa vanilija-šećerom jako posiplji.

719. Kolutići s čokoladom.

14 dk šećera,
2 pločice čokolade,
1 bjelanjak.

Načini tijesto od 14 dkg šećera, 2 pločice ribane čokolade i snijega od 1 bjelanjca, razvaljaj na daski šećerom posutoj, izreži kolutiće i peci ih u mlačnoj pečenjarki.

720. Kolutići sa kajsijama.

⅛ kg maslaca,
⅛ kg šećera,
2 žlice marmelade,
¼ kg badema,
21 dk brašna.

Promiješaj ⅛ kg maslaca sa ⅛ kg šećera i 2 žlice marmelade od kajsija, primiješaj ¼ kg oguljenih, samlivenih badema i 21 dkg brašna. Od toga načini tvrdo tijesto, razvaljaj ga, izreži kolutiće, jajetom namaži i polagano speci. Vruće povaljaj u vanilija-šećeru.

721. Kolutići za čaj.

8 dk maslaca,
24 dk šećera,
24 dk brašna,
¼ l vode,
12 žutanjaka.

U tavu metni 8 dkg maslaca, 24 dkg šećera i 24 dkg brašna, nalij sa ¼ l kipuće vode pa miješaj na vatri dok se stane riješiti od kašike. K sasvim ohlađenom primiješaj jedan po jedan 12 žutanjaka, metni tijesto na dasku, izreži male kolutiće, vodom ih namaži, krupnim šećerom posiplji i polagano speci.

722. Perečići sa janušom.

15 dk brašna,
11 dk maslaca,
5 dk šećera,
5 žutanjaka,
jaje,
slatki januš.

Od 15 dkg brašna, 11 dkg maslaca, 5 dkg šećera, i 5 tvrdo kuhanih, pasiranih žutanjaka umijesi tijesto, zasući male perečiće, jajem ih namaži, slatkim janušem posiplji i speci.

723. Perečići sa čokoladom.

1/8 kg badema,
1/8 kg čokolade,
1 jaje.

Od 1/8 kg samlivenih badema i 1/8 kg čokolade načini sa 1 jajetom tijesto, iz njega zasući perečiće pa na toplom mjestu neka se posuše.

724. Lađice od ribizla.

15 dk brašna,
8 dk badema,
15 dk maslaca,
7 dk šećera,
malo soli,
korica od limuna,
2 žutanjka,
¼ kg ribizla,
¼ kg šećera,
1 žlica maraskina.

Od 15 dkg brašna, 8 dkg oguljenih, samlivenih badema, 15 dkg maslaca, 7 dkg šećera, malo soli, korice od limuna i 2 žutanjka načini tijesto i ispeci ga u kalupu sličnom lađi. Gusto kuhaj 1/4 kg friških ribizla sa ¼ kg šećera, dodaj 1 žlicu maraskina i time napuni hladne lađice.

725. Poslastice od oraha.

35 dk brašna,
28 dk maslaca,
17½ dk šećera,
21 dk oraha,
4 žutanjka.

Načini tijesto od 35 dkg brašna, 28 dkg maslaca, 17½ dkg šećera, 21 dkg samlivenih oraha i 4 žutanjka, izreži ga u šipkice, namaži jajetom i peci na hostiji.

726. Poslastice od badema.

14 dk šećera,
1 jaje,
3 žutanjka,
14 dk badema,
14 dk brašna,

Pjenasto promiješaj 14 dkg šećera, 1 cijelo jaje i 3 žutanjka; dodaj 14 dkg samlivenih badema i 14 dkg brašna. Od toga načini tvrdo tijesto, koje na hladnom mjestu mora 2 sata počivati. Onda ga razvaljaj, izreži uštipke, namaži ih jajetom i speci. Pečene namaži marmeladom, pa 2 i 2 sastavi.

727. Indijanci.

10 dk snijega,
10 žutanjaka,
16 dk šećera,
24 dk brašna,

U 10 dkg snijega primiješaj jedan za drugim 10 žutanjaka, malo po malo 16 dkg šećera i 24 dkg brašna. Od ove smjese načini na papir kupčice velike poput jajeta i žuto ih speci. Onda ih izdubi, s toplom marmeladom slijepi i ocaklinom od čokolade ocakli. Prije uporabe otvori indijance, napuni ih ošećerenim slatkim skorupom i opet poklopi.

728. Marcipan s orasima.

¼ kg badema,
½ kg šećera,
2 žutanjka,
1 pločica čokolade,

Od ¼ kg oguljenih, samlivenih badema, ½ kg šećera i 2 žutanjka načini tijesto, u 2/3 istoga primiješaj 1 pločicu ribane čokolade, sve skupa utisni u kalup orahova oblika, izreži, dijelove zalijepi pa na zraku posuši.

729. Gigerli.

¼ kg šećera,
¼ kg lješnjaka,
sok od pol limuna,
čokolada.

U ¼ kg kuhanog šećera primiješaj ¼ kg samlivenih lješnjaka, sok od ½ limuna pa dotle neka se na vatri prži, dok se sgusti. Od toga načini male, šiljaste kupčiće, povaljaj ih u ribanoj čokoladi i posuši.

730. Kruglice od čokolade.

25 dk šećera,
10 dk badema,
7 dk čokolade,
1 bjelanjak.

Načini tijesto od 25 dkg šećera, 10 dkg oguljenih, samlivenih badema, 7 dkg ribane čokolade i 1 bjelanjca; od toga načini krugljice i ocakli ih ocaklinom od čokolade.

731. Gljive.

1/8 kg badema,
1/8 kg oraha,
¼ kg šećera,
1/2 naranče,
2 žutanjka,
čokolada.

Od 1/8 kg samlivenih badema, 1/8 kg samlivenih oraha, ¼ kg šećera, soka i korice od 1/2 naranče načini sa 2 žutanjka tijesto, izradi iz njega male krugljice, provuci ih ocaklinom od čokolade pomotaj u ribanoj čokoladi.

732. Krugljice od badema.

20 dk badema,
20 dk šećera,
½ limuna,
½ bjelanjca.
još 15 dk badema,
2 pločice čokolade,

Načini tijesto od 20 dkg samlivenih badema, 20 dkg šećera, soka od ½ limuna i ½ bjelanjca, pa od toga pravi male kugljice. Isjeci 15 dkg oguljenih badema i dvije velike ploče čokolade, onda promiješaj. Krugljice najprije umoći u ocaklinu od čokolade, onda povaljaj u bademima, pomiješanim sa čokoladom, i na zraku posuši.

733. Vražje pilule.

25 dk šećera,
50 dk kestena,
malo ruma,
čokolada.

25 dkg kuhanog šećera pomiješaj sa 50 dkg kuhanih i propasiranih kostanja i malo ruma, od toga načini male krugljice i povaljaj ih u ribanoj čokoladi. Možeš ih poslužiti kao ukras k tučenom skorupu.

734. Kruh od mekinja.

3 bjelanjka,
25 dk šećera,
25 dk badema,
7 dk citronata,
korica od limuna,

Snijeg od 3 bjelanjca pomiješaj sa 25 dkg šećera, 25 dkg neoguljenih, samlivenih badema, 7 dkg rezanog citronata i malo korice od limuna; od toga pravi male krugljice, posiplji ih krupnim šećerom i u mlačnoj pečenjarki posuši.

735. Kockice od maraskina.

12½ dk badema,
12½ dk šećera,
malo maraskina,
½ ploče čokolade,
caklina od čokolade.

Od 12½ dkg oguljenih, samlivenih badema i 12½ dk šećera načini sa nešto maraskina tvrdo tijesto, razdijeli na polovicu, pak u jednu primiješaj ½ pločice ribane čokolade. Tijesto tanko razvaljaj, crnu polovicu položi na bijelu, pa nekoliko sati neka stoji na hladnom mjestu. Slijedeći dan ocakli ocaklinom od čokolade, a kada se posuši, izreži na male kocke.

736. Krive salame.

14 dk šećera,
21 dk badema,
7 dk citronata,
7 dk rezanih badema,
snijeg od pol bjelanjka.
malo alkermesa.

14 dkg šećera prži u tavi sa 21 dkg oguljenih, samlivenih badema, 7 dkg rezanog citronata i 7 dkg oguljenih klinčasto rezanih badema, dodaj snijeg od pol bjelanjca i malo alkermesa. Od ove smjese zasući salamu, provuci ju ocaklinom od čokolade i posiplji šećerom u prah stučenim.

737. Ošećereni bademi.

1/8 kg šećera,
2 dcl vode.
¼ kg badema.

1/8 kg šećera kuhaj sa 2 dcl vode, dodaj ¼ kg cijelih badema pa uz neprestano miješanje kuhaj ih dotle, dok počnu pucati. Onda ih izvrni u zdjelu i miješaj, dok se posuše.

738. Grillage pralines.

30 dk šećera,
20 dk badema,
limunov sok.
bademovo ulje,
malo čokolade,

30 dkg šećera malko zažari, dodaj 20 dkg isječenih, oguljenih badema i nešta limuna soka. Smjesu stresi na dasku bademovim uljem namazanu, namazanim valjkom tanko ju razvaljaj, izreži u male četvorine, koje umoči u ocaklinu od čokolade, metni na lim i tako neka se do sutradan suši.

739. Salonski bonboni.

½ kg šećera,
¼ l vode,
ružino ulje i rum,
miris limuna ili
kore čokolade,
oraha itd.

½ kg šećera dobro prokuhaj sa ¼ l vode. Kada se šećer počne vući, odlij malo na tanjur i miješaj, dok se ohladi. Postane li bijel i krut, onda je dosta kuhan, ako li se pako razlijeva, unatoč toga što je hladan, onda ga dalje kuhaj. Pošto je šećer dovoljno kuhan, ulij ga u zdjelu, za miris primiješaj nekoliko kapi ružinog ulja, ili ruma, ili maraskina itd. i miješaj dok se ohladi i više ne razilazi. Sada ga izvrni na kamenu ploču, šakom ga rastjeraj u četvorinu ½ cm visoku, i razreži ju na male dugoljaste komadiće, koje nekoliko dana pusti, da se suše, onda ih zamotaj u papir. Ako su bomboni slučajno previše tvrdi, prilij još malo vode, pa neka smjesa još jednom prokuha. U ovo bombone možeš osim navedenoga dodati miris limuna, kave, čokolade, kakao, samlivenih oraha, a također i fino rezanog citronata i arancina.

740. Španjolske poslastice.

Snijeg od 1 bjelanjka.
2 žlice šećera.

U tvrdi snijeg od 1 bjelanjca primiješaj 2 žlice šećera praha. Lim namaži voskom, na nj štrcaljkom istisni od oštećenog snijega male kupčiće, uz posve slabu vatru speci ih svijetlo žuto, onda još nekoliko sati neka se suše u mlačnoj pečenjarki. Od ove smjese mogu se takodjer torte praviti.

741. Orasi s medom.

4 dk maka,
4 dcl meda,
¼ kg oraha.

4 dcl maka poprži pa sa 4 dcl meda, kuhaj da bude gusto; dodaj ¼ kg na četiri dijela razrezanih oraha, načini male krugljice i posuši na hostiji.

742. Božićni kruh (Kletzenbrod).

1 kg datulja,
½ kg smokava,
½ kg maslaca,
grožde,
⅛ kg arancina,
¼ kg citronata,
¼ kg voća,
⅛ kg rozina,
⅛ kg suvih šljiva,
5 dk oraha,
5 dk pinjola,
5 dk lješnjaka,
2 dk pistača,
10 dk ošećer. oraha,
1/16 kg groždica,
7 bjelanjaca,
10 dk brašna.

1 kg datulja, ½ kg smokava, ½ kg malaga groždja bez koštica, ⅛ kg arancina, ¼ kg citronata, ¼ kg ošećerenog bozenskog voća, ⅛ kg rozina, ⅛ kg bosanskih šljiva, 5 dkg oraha, 5 dkg oguljenih badema, 5 dkg pinjola, 5 dkg lješnjaka, 2 dkg pistača, 10 dkg ošećerenih zelenih oraha i 1/16 kg groždjica u male komadiće razreži, sa malo ruma i likera ovlaži, pa tako neka nekoliko sati stoji. K tomu dodaj snijeg od 7 bjelanjaca, umiješaj 10 dkg brašna, sve skupa dobro promiješaj i tako neka stoji cijelu noć. Sljedeći dan načini od smjese štruce, zamotaj ih u obično, tanko razvaljano skvašeno tijesto, jajem namaži, oguljenim prepolovljenim bademima nacifraj i lagano peci.

XXVI. Kreme, sladoledi.

743. Krema od vanilije.

¾ l mlijeka,
13 dk šećera,
12½ dk brašna,
4 žutanjka,
malo vanilije,
snijeg od 6 bjelanjaka.

¾ l mlijeka, 13 dkg šećera, 12½ dkg brašna, 6 žutanjaka i malo vanilije neprestano tuci na vatri i kuhaj dok dobiješ kremu, onda

dodaj tvrdi snijeg od 6 bjelanjaca pa stavi kremu nekoliko sati na led.

744. Krema od čokolade.

8 žutanjaka,
14 dk šećera,
6 pločica čokolade,
2 dcl mlijeka,
snijeg od 8 bjelanjaka.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 14 dkg šećera: dodaj 6 pločica 2 dcl mlijeka ukuhane hladne čokolade, konačno primiješaj snijeg od 8 bjelanaca. Smjesu metni u staklenu zdjelu pa nekoliko sati neka stoji na ledu.

745. Krema od vina.

¼ l bijelog vina,
12 žutanjaka,
32 dk šećera,
2 dk želatine,
1 l vode,
½ l vrhnja,

U kotlić za snijeg ulij ¼ l bijeloga vina, 12 žutanjaka, 32 dkg šećera, pa sve skupa neprestano stuci dok zakuha. Kad se ohladi primiješaj 2 dkg u 1 l vode otopljene želatine (klijevine) i ½ l čvrsto tučenog skorupa, smjesom napuni kalup i nekoliko sati neka stoji na ledu.

746. Krema od badema.

12 dk maslaca,
14 dk šećera,
4 žutanjaka,
⅛ l mlijeka,
14 dk badema,
piškote,

12 dkg obrađenog maslaca miješaj sa 14 dkg šećera i 4 žutanjka; ⅛ l mlijeka i 14 dkg oguljenih samlivenih badema k gornjoj smjesi primiješaj. Kalup maslacem namazan obloži piškotama, jedan dio smjese ulij unutra, opet metni piškote, i tako izmjenice nastavljaj, dok potrošiš svu kremu. Preko noći neka stoji na ledu, slijedeći dan provuci tučenim skorupom.

747. Ideal-krema.

8 žutanjaka,
14 dk šećera,
10 dk badema,
2 pločice čokolade,
6 žlica vode,
snijeg od 8 bjelanjaka,
4 dk brašna,
Krema:
2 žutanjaka,
8 dk šećera,
2 pločice čokolade,
6 listova klijevine,
6 žlica vode,
½ l vrhnja.

8 žutanjaka promiješaj sa 4 dkg šećera; dodaj 16 dkg neoguljenih samlivenih badema, 2 pločice čokolade u 6 žlica vode otopljene, snijeg od 8 bjelanjaca i 4 dkg brašna. Ovu smjesu speci u kalupu za torte, hladnu na ploške izreži. Krema sastoji: 2 žutanjka pjenasto promiješaj sa 8 dkg šećera, 2 pločice čokolade i 6 listova klijevine (gelatine) otopi u 6 žlica vode i dolij k gornjemu, dobro promiješaj, konačno primiješaj ½ l tučenog skorupa. U kalup, hladnom vodom oplaknut, izmjenice meći pečeni biskvit i kremu, kad istrošiš sve, metni 2 sata na led.

748. Krema od kestena.

½ l vrhnja,
6 žutanjaka,
25 dk šećera,
25 dk kestena,
2½ dk klijevine,
7 dk karamela,
5 dg badema,
5 dkg arancina,
3 žlice maraskina,
½ l vrhnja,

Od ½ l skorupa, 6 žutanjaka i 25 dkg šećera skuhaj gustu kremu. Kada se ohladi dodaj 25 dkg kuhanih, propasiranih kestena, 2½ dkg otopljene klijevine, 7 dkg karamela, 5 dkg klinčasto rezanih badema, 5 dkg rezanog arancina, 3 žlice maraskina i ½ l tučenog skorupa. Krema neka bude 3 sata u kalupu na ledu, onda izvrni i sa tučenim skorupom posluži.

749. Krema od lješnjaka.

10½ dk lješnjaka,
6 žutanjaka,
4 dcl mlijeka,
2 dcl klijevine,
6 žlica šećera,
4 dcl vrhnja,

10½ dkg samlivenih lješnjaka, 6 žutanjaka, 4 dcl mlijeka, 2 dcl otopljene klijevine i 6 žlica šećera kuhaj i neprestano tuci dok

nastane gusta krema, a kada se ohladi dodaj 4 dcl tučenoga skorupa, pa neka se u kalupu skruti.

750. Krema od vanilije sa tučenim skorupom.

8 žutanjaka,
4 dcl mlijeka,
6 žlica šećera,
malo vanilije,
2 dk klijevine,
2 dcl vrhnja.

8 žutanjaka, 4 dcl mlijeka, 6 žlica šećera i malo vanilije kuhaj i neprestano tuci dok postane gusta krema; dodaj 2 dkg otopljene klijevine a kad se sve ohladi, primiješaj još 2 dcl tučenog skorupa. Ulij u kalup pa neka se na ledu skruti.

751. Krema od kave.

¼ l kave,
16 dk šećera,
2 dk klijevine,
¼ l vode,
½ l vrhnja.
bademovo ulje.

U ¼ l jake kave metni 16 dkg šećera, neka se jako svrući, onda dolij 2 dkg u ¼ l vode otopljene klijevine i miješaj, dok se smlači. U ovu tekućinu primiješaj ½ l tučenog skorupa, ulij u kalup bademovim uljem namazan i neka se na ledu skruti.

752. Grillage-krema.

8 žutanjaka,
6 žlica šećera,
½ l mlijeka,
12 dk badema,
2 žlice šećera,
2 dk želatine,
3 žlice vode,
½ l vrhnja.

Od 8 žutanjaka i 6 žlica šećera i ½ l mlijeka skuhaj gustu kremu; dodaj 12 dkg oguljenih, srezanih, sa 2 žlice šećera ožarenih i samlivenih badema i 2 dkg u 3 žlice vode otopljene gelatine. Kada se ova smjesa ohladi, primiješaj ½ l tučenog skorupa, dalje postupaj kao sa kremom od vanilije. (br. 750).

753. Krema od vanilije drugačije.

4 dcl mlijeka,
8 žutanjaka,
5 žlica šećera,
malo vanilije,
4 dcl vrhnja.

Od 4 dcl mlijeka, 8 žutanjaka, 5 žlica šećera i malo vanilije skuhaj gustu kremu, povuci sa vatre i dotle miješaj, dok se ohladi.

Onda primiješaj 4 dcl tučenog skorupa, napuni kalup, kojemu se pokrov dade odšarafiti, dobro ga poklopi i zalijepi maslacem, da vlaga unutra ne prodre. U kablu rastuci led, dobro ga osoli, kalup u led zakopaj i tako neka barem 4 sata stoji.

754. Krema od lješnjaka uleđena.

Postupaj kao pod br. 753, samo još dodaj 10 dkg samlivenih lješnjaka.

755. Krema od čokolade uleđena.

28 dk čokolade,
42 dk šećera,
⅛ l mlijeka,
¾ l vrhnja.

28 dkg čokolade i 42 dkg šećera otopi u ⅛ l mlijeka, kada se ohladi primiješaj ¾ l tučenog skorupa. Dalje kao pod br. 753.

756. Krema od ananasa, uleđena.

Ananas,
1 l vrhnja.

Kriške ananasa u šećeru kuhane izreži na male komadiće, umiješaj ih u 1 l tučenog skorupa i dodaj nekoliko žlica ananasova soka. Dalje kao pod brojem 753.

757. Krema od jagoda uleđena.

½ l jagoda,
2 dk šećera,
1 l vrhnja.

Propasiraj ½ l svježih šumskih jagoda, i miješaj sa 25 dkg šećera ¼ sata, primiješaj 1 l tučenoga skorupa, dalje kao pod br. 753.

758. Poljačka hrana od jagoda.

1 l mlijeka,
25 dk riže,
10 dk šećera,
½ l vrhnja.
15 dk šećera,
ošećerene jagode.

U 1 l mlijeka skuhaj 25 dkg riže, primiješaj 10 dkg šećera pa neka se ohladi. ½ l kiselog skorupa miješaj sa 15 dkg šećera i tuci,

dok bude prilično gusto. U staklenu zdjelu načini vijenac od riže, uz ovaj vijenac od ošećerenih šumskih jagoda, a u sredinu stavi skorup. Veoma hladno posluži.

759. Riža sa voćem.

15 dk riže,
¾ l mlijeka,
10 dk šećera,
¼ l vrhnja,
4 lista klijevine,
kandirano voće.

15 dkg riže skuhaj u ¾ l mlijeka sa 10 dkg šećera. Kada se ohladi primiješaj ¼ l tučenog skorupa i 4 lista klijevine, osim toga na male komadiće izrezano kandirano voće, metni u kalup i stavi na led.

760. Riža sa čokoladom.

20 dk riže,
¾ l mlijeka,
Za kremu:
½ l mlijeka,
4 žutanjka
5 žlica šećera,
4 pločice čokolade,
vrhnje.

Meko skuhaj 20 dkg riže u ¾ l mlijeka. Onda skuhaj kremu od ½ l mlijeka, 4 žutanjka i 5 žlica šećera, primiješaj sa rižom. Stavi u staklenu zdjelu i posluži sa tučenim skorupom.

761. Sniježni žličnjaci.

6 bjelanjaka,
3 žlice šećera,
mlijeko,
šato od mlijeka.

Od 6 bjelanjaca stuci čvrsti snijeg, primiješaj 3 žlice šećera, još ga malo tuci, dok posve otvrdne. U kipuće mlijeko ukuhaj žličnjake, odmah ih okreni i brzo izvadi. Onda načini šato od mlijeka (kao br. 638) polij po žličnjacima. Možeš toplo i hladno poslužiti.

762. Žličnjaci od snijega.

Načini žličnjake kao broj 761. ali umjesto u mlijeku, ukuhaj ih u vinu. Načini šato od vina (kao u br. 640.), polij po žličnjacima i stavi na led.

763. Sladoled od vanilije.

4 dcl mlijeka,
8 dk šećera,
4 žutanjka,
vanilija.

4 dcl mlijeka, 8 dkg šećera i 4 žutanjaka neprestano tuci, da skuhaš kremu. Za miris dodaj vaniliju. Ohladnjenu smjesu metni u mašinu i dotle okreći, dok se skruti.

764. Sladoled od čokolade.

Priprava ista kao br. 763, samo se još doda 2 pločice omekčane čokolade.

765. Sladoled od lješnjaka.

Jednaka priprava kao u br. 763, samo se još doda 8 dkg samlivenih lješnjaka.

766. Sladoled od kave.

4 dcl mlijeka,
18 dk šećera,
5 žutanjaka,
2 dcl crne kave.

Skuhaj kremu od 4 dcl mlijeka, 18 dkg šećera i 5 žutanjaka, primiješaj 2 dcl jake crne kave. Dalje postupaj kao pod brojem 763.

767. Sladoled od voća.

4 dcl soka od voća,
2 dcl vode,
14 dk šećera.

4 dcl soka od voća 2 dcl vode i 14 dkg šećera prokuhaj dalje sve kao pod br. 763.

768. Sladoled od limuna.

14 dk šećera,
3 limuna,
4 dcl vode.

14 dkg šećera oriblji o koricu od 3 limuna, na ovu izlij sok i 4 dcl vode, neka se otopi, dalje kao pod br. 763.

769. Sladoled od naranča

14 dk šećera,	4 dcl vode,
3 naranče,	1 limun.

14 dkg šećera oriblji o koricu od 3 naranče pa ga utopi u 4 dcl vode, onda promiješaj sok od 3 naranče i 1 limuna. Dalje kao pod br. 763.

KNJIŽARA ST. KUGLI, ZAGREB, ILICA 30

PREPORUČAMO KNJIGU:

SEOSKA KUHARICA

ŠTO JU JE NAPISAO

FRANJO ANDERLIĆ

KNJIGA SADRŽAJE JELA, ŠTO JE PRIUGOTAVLJA NAŠ SEOSKI NAROD IZ CIJELE NAŠE DOMOVINE

CIJENA JE KNJIZI DIN 6·—

NARUČUJE SE U KNJIŽARI ST. KUGLI, ZAGREB

UKUHAVANJE

VOĆA - PEKMEZI - SMIJEŠE - VOĆNE DRHTALICE - VOĆNI SOKOVI

17. Savršena kuharica

Opća pravila kod ukuhavanja voća.

Ukuhavanje nije nikakvo umijeće, već vrlo jednostavna stvar pa ipak svagda ne uspije, jer se domaćici vrlo često pokvare konservi. Zašto je tako? To je za to, što ne paze na najmanje propise, o kojima se baš tu radi. »Kako bi takva malenkost«, — znade reći gdjekoja domaćica, — »mogla tu odlučiti?« Ako čuju, da je potrebna najsavjesnija čistoća, misle da su tome zahtjevu udovoljile, ako voće ogulje i čaše isperu. No gulenje voća je s rijetkim izuzecima ne samo bez svrhe, već štaviše opasno, jer s vodom, naročito u mekane jagode, dolazi mnogo više blata i klica, nego ih je prije u njima bilo. Zar ćemo na pr. maline pranjem čistiti? Možemo ih najviše izlužiti, a prašinu i inu nečist ne odstranjujemo. nikad pranjem, već ju naprotiv samo još dublje u plod utiskujemo. Pri tom se s tim postupkom gubi mnogo arome. Pranje ima smisla samo kod jabuka, krušaka i možda kod krupnih šljiva. no ove valja poslije pranja pojedince osušiti i otrti. Najsavršenije i najtemeljitije čišćenje biva otstranjenjem pjene (ispjenjivanjem), ako za kuhanja odstranjujemo marljivo pjenu, dok više ne ostane na površini ni najmanje nečisti, tad je više uopće nema u onome voću koje ukuhavamo. No što da reknemo na to, kad nespretna domaćica, kako se to češće može zamijetiti, pere u vodi maline tako dugo, dok postanu sasvim bijele i netečne, a poslije ih uopće ne ispjenjuje? Ona je u pogledu pitanja čistoće umirila samo svoju savjest, ali svoje svrhe nije nikako postigla. Što se tiče pranja čaša, to glede toga često vrijedi ono, što je netom rečeno, jer ostavlja oprane čaše otvorene — katšto i do slijedećega dana, tako da prašina, što napada u čašc, to jače prileži uz staklo, jer se izmiješa s vodom. Pokatšto nalije ukuhano voće u još vlažne čaše, a to je dosta razloga, da se voće počne rastvarati. Ove dvije malenkosti često su krive, da se ukuhano voće pokvari, no moglo bi se navesti još i više malenkosti, na koje se rijetko kad pazi. Tako na pr. mnogi zabadaju žlicu u istom napunjene uvarenim

voćem čaše i time razdiru onu tanku kožicu, što se odozgor napravi i štiti konserve od provale raznih klica. No da se povratimo na čišćenje čaša, što neka vrijedi kao pravilo: čaše valja dan prije besprikorno oprati, pa preko noći postaviti obrnuto, da se priječi ulaz nečisti. A onda se svaka pojedina čaša okrene natrag istom neposredno prije nego li ćemo ju napuniti. Stavljamo li u čaške vrlo osjetljive konserve, kao što su breskve i jagode, to se preporuča čaše još i sumporiti. U tu svrhu stavimo komadić zapaljenog sumpora na kakav lim ili staklo i nad dimom držimo čašu tako, da se para uvuče u čašu. Ako je dobro nasumporena, nahuče se modrikasto. Ako moramo koju čašu bilo s kojeg razloga napuniti do vrha, to moramo tu čašu dobro očistiti, osušiti pa isprati očišćenom žestom nipošto sa denaturiranom.

Za čuvanje ukuhanih plodina valjaju svakojake staklene, porculanske i zemljane posude, s izuzetkom neocaklenih, jer su neocaklene zemljane posude radi svoje šupljikavosti neuporabive. Ukuhano voće ulijeva se vruće, kako se uzima s vatre. Da staklenke ne pucaju drže se nad parom, da se dobro ugriju, postave se na čvrstu podlogu i metne se najprije polagano sa žlicom nešto malo ukuhanog voća na dno čaše. Zatim možemo čašu odmah iz kotla napuniti, ali prije treba da u čašu stavimo kovnu žlicu tako, da se ova donjim krajem čvrsto opire o dno, a zatim moramo paziti, da ukuhamo voće i sok uvijek preko te žlice teče na dno, ali ne pogađa bočine stakla. U potonjem slučaju pukne staklo odmah; ako se držimo navedenih propisa, neće se ništa dogoditi. Neki usipavaju ukuhano voće još dok vrije odmah u čaše, a da ove ne puknu.

Čaše napunjene ukuhanim voćem imaju, dok ne ohladne, ostati na svom mjestu, a da ih ne mičemo ni ne stresamo.

Kad je ukuhano voće ohladilo, zatvaraju se čaše. Najbolje ih je zatvoriti klijevinom (želatinom), koja savršeno zatvara, ne dajući pristupa zraku, pa se ima pretpostaviti pergamentnome papiru. Postupa se ovako: najprije se škarama odrežu tvrdi rubovi želatine, onda se izrežu kolobari, koji od prilike odgovaraju otvoru čaše, no moraju svakako biti nešto veći, zamoče se u hladnu vodu, brzo se zatim osuše — da ne kapne ni kap vode u ukuhano voće, jer bi ta bila dovoljna, da se konserve pokvare, — pa se tad taj kolobar nategne na otvor stakla i naokolo čvrsto pritegne. Često želatina pukne, na što se rupe zalijepe malenim komadićima. Za nekoliko sati se želatina skruti i drži tako čvrsto, da se mora probiti oštrim nožem, hoćemo li da staklenku otvo-

rimo. Ovaj zapor, koji je bistar kao staklo, izgleda vrlo lijepo te zatvara posve savršeno. Hoćemo li na taj način zatvoriti velike staklene boce ili lonce, za čije se otvore želatina ukazuje preuskom, tada stavimo više listova jedan uz drugi, ali tako, da se rubovi pokrivaju, a kad se posuši, sve se stopi u staklastu površinu. Svaka mala i velika škulja dade se odmah zakrpati. Zatvaranje čaša želatinom imade i tu prednost, što uz dovoljnu pažnju domaćice spriječava, da se konzervirano voće, sok ili povrtelje pokvari. Ako se pojavljuje vrijenje, to se želatina nabubri, a tada je potrebno samo, da ukuhano samo još jednoć kuhamo, na što se besprikorno drži. Domaćica mora dakle, da svaki par dana prigleda svoje ukuhano voće. U tu svrhu valja upotrebljavati samo bijelu želatinu.

Ako nemamo pri ruci želatine, možemo čaše, koje nemaju preveliki otvor, zatvarati i bijelim svilenim papirom. Ovaj se papir namoči u sirovo slatko mlijeko, osuši se i sveže na čašu. Na rubovima se lijepi kao da je čime slijepljen a kad se posuši otvrdne kao bubanj.

Sve posude se napune, jer se ukuhana sadržina slegne kad ohladni. Ako hoćemo staklenku potpuno napuniti, moramo ipak ostaviti barem za jedan prst praznine ispod obvoja. Ako je staklenka prepuna, dolazi u doticaj sa želatinom, a tad nastane vrijenje.

Staklenke možemo spremiti gdje hoćemo samo mjesto nesmije biti vlažno. Nije baš potrebno, da ukuhano voće bude spremljeno na hladnom mjestu.

Ukuhano voće pripravlja se u posudama od porculana, mjedi, bakra ili aluminija. Mogu se upotrijebiti i zemljane ocaklene posuđe; no ocakleni lonci nisu u tu svrhu zgodni, jer u takovim posudama konserve dobiju lako lošu boju, crveno na primjer voće poprima modrikastu boju. Naprotiv su ocakleni lonci od zemlje dobri za kuhanje pekmeza i sokova. No finije konserve, čitavo voće, žele i melanž ne bi smo savjetovali kuhati u takvim posudama. Posude od bakra ili mjedi izvrsne su za sve, ali kad je voće skuhano, ne smije ni minute ostati u takvoj posudi, već ga valja odmah izlijati, čim dođe od vatre, jer se inače može lako dogoditi otrovanje mjedenkom (Grünspan-zelenkamen). Neke domaćice kuhaju konserve isključivo u bakrenim kotlićima, ali to neka nikad ne ostavljaju na brizi služinčadi, jer se na savjesnost ne možemo nikad osloniti.

Za kuhanje voća potrebujemo jaku vatru. Može se stalno tvrditi, da polagano kuhane plodine ne sačuvaju nikad potpuni tek, (blagovonj, aroma). Pritom trpe i boje. Neka gospođa kuhala je svoje konserve u peći, ali joj ukuhano voće nije nikad uspjelo, jer je bilo premekano, tkani su bile sasvim razorene, niti je tu bilo pravoga teka. Naprotiv su mnogi na putovanjima, na običnom kuhalu od žeste, umjeli pripravljati divno ukuhano voće, koje je odgovaralo najvećim zahtjevima.

Sredstva bojadisanja ne treba upotrebljavati ni za koju vrst ukuhanih plodina. Ako kod ukuhavanja ne počinimo pogriješaka, to svako voće zadrži svoju lijepu boju. Tko ne može, a da ne upotrebljuje bojadisala, dokazuje samo, da se ne razumije u stvar; jedini izuzetak od rečenoga čine možda zeleni plodovi, kao što su zerdelije (Reineclaude) i zrele rajčice. Ove lako malo izbijele. U najviše slučajeva dovoljno je nešto malo zelenila, samo ako hoćemo za svečane prigode da priredimo vrlo dekorativne smješe, možemo nekim zelenim plodovima podati nešto jači ton. Tad metimeno, pošto smo voće skuhali, kroz nekoliko minuta mali komadićak plavetnjaka, pustimo da smjesa s tim malo kuha, ali odmah odijelimo sok i nalijemo povrh toga očišćenu sladoraču (sirup). Mala količina plavetnjaka neće ukuhanome voću oduzeti tek niti će štetno djelovati na zdravlje. Ono što od plavetnjaka dospije u samo voće ne može mnogo značiti, jer se glavna količina plavetnjaka od tako neznatnog komadića rastopila u onom soku, koji smo odlijali. Osim toga potrebujemo od tako bojadisanih plodova samo njih nekoliko, da se time uresi smješa (melanž) ili oblože torte. U potonju svrhu moraju se još ti komadi cijepati uslijed čega se upotrijebljeno mnoštvo još smanjuje.

Međutim dadu se kod oblaganja zeleni plodovi nadoknaditi zelenim pasuljem, koji se može tako prirediti, da zadrži svoju prirodnu boju. Ovdje se naravno radi samo o tome, da imademo materijal, od kojega se reže lišće, stabljike i cvijetne čaške, za što je plosni pasulj mnogo zgodniji od krupnoga ploda. Osim ako zelene plodove upotrebljujemo za spomenutu svrhu, možemo i zerdelije i zelene rajčice ukuhati bez plavetnjaka, jer ako imadu služiti kao ukuhano voće (kompot) to je žuto zelena boja isto tako zgodna kao i zelena poput trave. Ukratko, vidi se, da se i kod zelenih konserva može biti bez bojadisala, ako sve dobro udesimo i razmislimo.

Što se tiče posebnih sredstava za konserviranje, to smatram Oetkerov salicil za ukuhavanje jedino dopustivim. Jedan prašak

koji je prije rata stajao 20 filira, dovoljan bi bio za 10 litara ukuhanoga voća. U ovoj neznatnoj količini ne će ga nitko ocutiti, a uštrb za zdravlje sasvim je isključen. Ni najosjetljivijemu želucu ne može to škoditi. U ovom čistom pridodatku ne djeluje u tu svrhu priređeni salicil ni najmanje, osim samo toliko da čuva ukuhano voće. Salicil se upotrebljuje tako, da se uspe u plodove pošto su skuhani te upravo s vatre skinuti; onda se lagano izmiješa sa kuhanim voćem. Ne preporuča se voće kuhati sa salicilom. No savjetujemo, da se isključivo upotrebljuje Oetkerov salicil. Gdjekoje domaćice kupuju u ljekarnama acidum salicilicum pa ga debelo pospu na površinu staklenki napunjenih s ukuhanim voćem, no od toga najozbiljnije odvraćamo svaku domaćicu. Jer prvo, često je opaženo, da plodine u svojim donjim slojevima, koji nisu proniknuti salicilom, kisnu, a drugo, uvijek se mora odebeli sloj ukuhanoga voća baciti, jer tamo, gdje je došlo u doticaj sa krupnije nasutim salicilom, postaje neuporabivo. Nadalje može ovaj način konserviranja čitavu staklenku pokvariti, smekšati ukuhano voće te mu podati vlastitost rastvaranja. To se razjašnjuje ovako: plodovi počnu kisnuti u svojim donjim slojevima i kisnuće se diže gore, tu se izmiješa sa salicilom, što doduše zaustavlja kisnuće, ali ne može više zaustaviti rastvaranje. Time se čitav sadržaj staklenke iskvari, jer kisnuće uskomeša sve dijelove voća, čime opet sve dolazi u doticaj sa salicilom. Tako dobivamo proizvod, koji doduše nije pokvaren, ali čije se prvobitno svojstvo sasvim promijenilo. Ne smijemo zaboraviti, da se kod kuhanja upotrebljuje gotovo šest puta toliko salicila, koliko ga se daje, kad ukuhano voće samo odozgor providimo malom količinom, kad smo voće spremili u staklenku. Kućanice doduše računaju s time, da će prije uporabe oduzeti salicil, ali to je često, kako smo gore spomenuli, nemoguće.

Nikad sa salicilom ukuhane konzerve ne imaju čisti tek. Uvijek je taj nešto iskvaren. No što je koja domaćica vještija u ukuhavanju voća, to joj je manje potrebno, da se utječe salicilu. To ćemo poslije spomenuti u svim slučajevima, u kojima se svjetuje uporaba salicila; gdje o njemu nema govora, tamo ga ne treba ni upotrebljavati. Kod preko polovice propisa, što će biti navedeni u ovoj knjižici, salicil je sasvim suvišan.

Ukuhavanje voća.

Posve ukuhano voće u šećeru.

Općenito se upotrebljava kod sasvim ukuhanoga voća jednaka težina voća i šećera, a tko voće može vrlo jeftino dobiti, taj može uzeti i mnogo manje šećera. Treba si međutim predočiti, što je od obojega skuplje. Ako je voće vrlo skupo, to ćemo proizvod pojeftiniti ako na kilogram voća, iz kojega smo odstranili koštice i peteljke, uzmemo kilogram šećera. To je najviše moguća količina šećera. Tko naprotiv ukuhava voće neznatne vrijednosti — opalo voće, rane šljive, sitan ogrozd itd. za svagdanji stol, taj bi počinjao ludost, kad bi toliko šećera upotrebljavao. Pošto šećer pomaže konservirati, tad u onim slučajevima, gdje štedimo sa šećerom, valja da se uteknemo salicilu. Tamo gdje se uzima jednaka količina šećera i voća, salicil je gotovo bez izuzetka suvišan. Najmanje šećera potrebuju šljive.

Maline.

Na kilogram lijepih krupnih malina, koje su ubrane, kad već nije bilo rose niti po kiši, rastopimo kilogram šećera po mogućnosti u što manje vode — uzima se upravo toliko vode, koliko je potrebno, da se šećer rastopi — onda saspemo jagode malina u rastopljeni šećer i pustimo, da od trenutka, kad su zakipjele, deset minuta kipe. Zatim ih saspemo na sito, pustimo da se sok iscijedi, a zatim ga kuhamo samoga, da sok ne bude gust. Međutim saspemo jagode, koje su ocijeđene, u staklenke i nalijemo ukuhani sok na njih. Nakon deset dana pustimo opet jagode da kroz sito prokaplju sok, a sok koji se je međutim razredio, kuhamo opet u gusto, na što jagode ponovo naspemo u sok, oboje još jednom zavrijemo, a zatim punimo u nasumporene staklenke. Nakon ohlađenja zalijepe se staklenke klijevinom (želatinom).

Jagode.

(Nagrađeni propis).

Šumske jagode ne dadu se sasvim ukuhati, one valjaju samo za sok, pekmez i žele; krupne vrsti naprotiv spadaju među najfinije ukuhano voće, ako ih oprezno konserviramo. Samo većina tvrdi, da se gotovo uvijek pokvare, ako se ne ukuhavaju u »Weckovim« posudama. Ukuhane po našoj metodi, ne samo da se izvrsno drže, nego sačuvaju potpuno miris, izgled i tek svježih. Stvar, iako nije skopčana s naporom, nešto je malo dugotrajna. Na kilogram jagoda rastopimo kilogram šećera, koji treba vrlo brižno ispjeniti i pustimo ga, da u porculanskoj posudi ohladni. Zatim saspemo jagode u jušnik od porculana i nalijemo šećerni sirup preko njih, a jušnik zaklopimo poklopcem. Jagode treba sada tri dana svakoga jutra i večeri promiješati sa srebrenom ili drvenom žlicom, pri čemu međutim moramo oprezno postupati, da nijednu jagodu ne zgnječimo ni razrežemo. U bitnosti se radi o tome, da sok od dna posude crpimo i uvijek s nova bacamo na jagode tako, da su po mogućnosti tim sokom proniknute. Poslije tri dana saspemo ih na gusto sito, da sok oteče, jagode saspemo opet u jušnik, sok se ponovo kuha u gusti sirup, koji se nakon potpunog ohlađenja izlije na jagode. Sad pustimo jagode puna četiri tjedna u jušniku, pokrivene poklopcem, ali ih danomice dva puta promiješamo, kako je već gore rečeno. Ako bi nam se učinilo, da prigodice nešto malo kiselo mire, to ćemo sok tako dugo miješati i tako ga dugo lijevati na jagode, dok kiselasti miris sasvim ne iščezne, pa one opet odišu ugodnim mirisom svježih jagoda. Ako dosta dugo miješamo, to se svakako postizava. Međutim smo uvijek sami krivi, zamijećuje li se taj kiseli miris, jer ako danomice i dulje vremena miješamo jagode, ne može nikako do toga doći. Nakon četiri tjedna ocijedimo još jednom jagode, kuhamo sok opet na gusto, izlijemo ga, kad ohladni, na jagode i saspemo ih sada u nasumporene staklenke, koje valja odmah zalijepiti želatinom. Kako vidimo, jagode se ne kuhaju, ali gusto kuhanim sokom, s kojim se proniknu, zaštićene su od pokvarenja. Postupak sastoji baš u tome, da jagode budu potpuno proniknute sokom i šećerom. Svaka domaćica, koja ovako postupa, biti će iznenađena rezultatom, jer ni na koji drugi način ne može sačuvati jagode, da budu tako izvrsne. Njihova izdržljivost gotovo je bezgranična, sok se doduše godinama zguštava, ali jagode ostaju uvijek jednako lijepe i crvene, mirisne i tečne. Upozorujemo i na to, da se odmah osvećuje, ako samo jedamput zaboravimo jagode promiješati ili ako ih ne polijevamo dosta dugo sa sokom. Jušnik treba također tako postaviti, da mu se ne približe nepovlaštene ruke, pogotovo ne smijemo nijednu jagodu prstom izvaditi.

Grožđice (Ribiz).

Jedan kilogram šećera na 1 kilogram orunjenih jagodica rastopi se, našto jagode saspemo u rastopinu šećera, dademo brzo dobro prokuhati, zatim ocijedimo, napunimo u staklenke, sok još kojih deset minuta kuhamo i vruć izlijemo na jagode. Nakon ohlađenja možemo staklenke odmah zalijepiti.

Ogrozd.

Krupne crvene i zelene jagode ogrozda, koje su još nešto tvrde, budu na toliko zarezane da se unutarnjost može sa žličicom za vađenje koštica iz trešanja, ili malim nožićem izdupsti. Zatim rastopimo jedan kilogram šećera za jedan kilogram ogrozda, stavimo izgrebeni ogrozd, u taj sok, i kuhamo ga dok jagode ne budu bistre, kao staklaste. Zatim ih odmah sa sokom nadolijemo u staklenke i čim ohladne, zatvorimo. Ovdje je suvišno posebno kuhanje soka.

Trešnje.

Trešnje treba najprije sa gore spomenutom žličicom ili ukosnicom lišiti koštica — što se vrlo brzo obavlja, — i odmah s istom težinom šećera staviti na vatru. Suvišno je šećer prije kuhati, jer kod odstranjivanja koštica iz trešanja ističe toliko soka, da se u tom soku šećer može dovoljno rastopiti. Trešnje se uz obilato pjenjenje kuhaju mekano, no ne odviše mekano. Najtečnije su one skroz kisele crne trešnje — tako zvane španjolske trešnje, izgledaju doduše vrlo lijepo, ali neimaju mirisa. Savjetuje se dakle sve slatke trešnje valjano začiniti s vanilijom. Krupne crne srcolike trešnje neki uopće ne ukuhavaju, jer su vrlo netečne. Tko ima voćnjak ili slučajno može da veće količine od njih kupi, taj neka rađe pravi od njih pekmez ili neka ih kuha skupa sa ribizom, jer kuhane same za se, pružaju vrlo umjeren kompot. Osim toga su sve slatke trešnje preslatke, nego da ih kuhamo s jednakom količinom šećera; uzmemo li pako manje šećera, onda je sok vodenasto rijedak a konserva još slabija. Po mišljenju iskusnih domaćica trebalo bi ukuhavati samo obične kisele, crne trešnje i višnje, a slatke trešnje inače upotrebljavati. Poslije će još biti govora o upotrebljavanju slatkih trešanja.

Kupine.

Kupine se ukuhavaju sasvim onako, kako i maline.

Mandalice (natipjerke).

Mandalice razrežemo u polovice pa izvadimo koščice. Zatim rastopimo jednaku množinu šećera, bacimo mandalice u rastopinu i napunimo staklenke voćem i rastopljenim šećerom. Kod kuhanja svih mekanih vrsti voća moramo biti jako na oprezu, da ih ne ozledimo, s toga se preporuča, da kotao češće stresamo, da zapriječimo te voće zagori, a da ne miješamo.

Breskve.

Breskve ogulimo, izrežemo u polovice te iz njih izvadimo koštice. Onda postupamo kao kod natipjerki. Kod jako sočnih breskvi možemo sok još posebice nešto malo kuhati. Pošto su breskve uz jagode ono voće, koje se najlaglje kvari, to će manje iskusne kućanice dobro učiniti, da uzmu malo salicila.

Dunje.

Dunje se ukuhavaju upravo onako kao i mandalice.

Šljive.

Za svagdanji stol šljive su zaista najbolji i najjeftiniji kompot. Praktična domaćica neka si stoga ukuha barem 30 do 40 litara za svoju upotrebu. Kupujemo li šljive na veliko, vrlo su jeftine, a što se šećera tiče, to na jedan kilogram potrebujemo od prilike 300 grama šećera. Nabavimo si tri četiri staklenke svaku od 10 litara i napunimo ih. Ako brižno postupamo drže se šljive izvrsno i uz neznatnu količinu šećera. Uvjet je 1) da šljive ne budu odveć zrele, 2) da se ne uzme ni kap vode k tome kompotu, 3) da staklenke valjano nasumporimo. Šljive raskolimo, izvadimo koštice i položimo ih sloj po sloj, posute šećerom u zdjele, koje dakako valja pokriti. Ovako treba da stoje preko noći. Ovaj pustupak ima svrhu, da iz šljiva izvuče sok. Pošto za rastapanje šećera ne trebamo vode, to moramo gledati da odmah dobijemo dosta soka, da kompot može kuhati. Drugoga jutra

saspemo šljive skupa sa sokom i šećerom — kako stoji u zdjelama — u kotao, dajemo da se skuhaju, primetnemo salicila i onda s ukuhanim šljivama napunimo nasumporene staklenke.

Rane šljive.

Sve vrsti žutih, crvenih i modrih ranih šljiva pa i one, koje su manje vrijedne, daju nam baš kao i ukuhane šljive, tečan kompot. Samo kod ovih vrsti ostavljamo koštice, jer ove u tim vrstama čvrsto sjede, pa bi smo vađenjem koštica cijeli plod razorili.

Zerdelije.

Zerdelije koje želimo upotrijebiti za ukuhavanje, ne smiju biti vrlo zrele. Dva tri puta ih doduše probodemo pletenkom i stavimo preko noći u studenu zdenčanu vodu. Drugog dana izvadimo ih i svaku pojedinu otaremo. Rastopimo jednaku težinu šećera, izlijemo ga ohladjenog preko zederlija — ostavimo ih tri dana u šećeru. Zatim ponovimo postupak i ostavimo ih pet dana stajati. Nakon pet dana kuhamo šećer i stavimo u nj zerdelije i pustimo, da se do meka skuhaju, onda ih stavimo u staklenke, kuhamo sok na gusto, izlijemo ga na voće, a kad sve ohladni, zatvorimo staklenke.

Zerdelije na drugi način.

Zerdelije izbodemo i s hladnom vodom zalijemo, da budu pokrivene, — pa ih stavimo na slabu vatru. Kad baš počnu kuhati, maknemo brzo kotao s vatre, odlijemo vodu kroz gusto rešeto i stavimo plod u staklenke. Od toga trenutka postupamo točno, kako je u predašnjem propisu navedeno. Kod toga postupka gledamo, da plod ne pukne.

Mednice.

Mednice se ukuhavaju kao mandalice. Mednice su doduše vrlo skupe ali su izvrsno ukuhano voće. Upotrebimo ih za ukuhavanje, dok su još crvene, ako pak poprimaju modrikastu boju potpune zrelosti, ne imaju više svog potpunog blagovonja (arome).

Kruške.

Dobre kruške, koje nisu odveć zrele, ogule se, razrežu u četvorine ili polovice, pa se odmah svaka pojedina baci u svježu zdenčanu vodu, jer inače dobiju ružnu smeđu boju. Zatim rastopimo šećer (za vrlo kisele kruške uzmemo 75 deka šećera na kilogram voća oljupljenih i koštica lišenih krušaka; za slatke kruške treba razmjerno manje šećera) i bacimo kruške, koje tek sada vadimo iz vode, u rastopljeni šećer, kuhamo ih mekano, ali ne da se raspadaju — i stavimo ih, pošto smo ih osušili, u staklenku. Zatim sok kuhamo, u gusti sirup, metnemo malo salicila i izlijemo na kruške, pa kad sve ohladi, zatvorimo staklenke.

Kruške na drugi način.

Kako smo gore naveli, ogulimo i očistimo kruške od koštica i bacimo u svježu vodu. Onda ih ocijedimo i kuhamo u kipućoj vodi tako, da skoro budu mekane. Opet ih ocijedimo, metnemo u staklenke i kuhamo u vodi, u kojoj su kruške kuhane. Šećer kao gusti sirup se nalije povrh njih, kad je ohladnio. Nakon tri dana kuhamo ga još jedamput gusto, dademo da i kruške još jednoć uskipe, pa onda ih stavimo u staklenke.

Žutikovina.

Žutikovina se ukuhava poput ogrozda. Ubire se kad je crvena, ali još posve tvrda. Hoćemo li ju upotrijebiti za oblaganje, možemo uzeti i po koji žuti plod. Žutikovina spada među najljepše plodine za oblaganje, te ju u tom svojstvu ne može nadomjestiti nikoja druga.

Mušmule.

Za ukuhavanje valjaju samo smeđe mušmule srednje veličine. U tu se svrhu skidaju sa stabla, dok su još donekle tvrde. Mnogi misle, da valjaju tek, kad ih mraz ofuri, ali je taj nazor sasvim kriv, jer mušmula, koja je premrzla, neuporabiva je za ukuhavanje. Oštrim nožem odreže se snjih cvijet, a onda se poliju kipućom vodom te izvade koštice. Izvade se lako ukosnicom; većinom ispadnu koštice same, kad smo mušmule poparili, ako ih lako stresemo. Sad rastopimo jednaku količinu šećera u bijelom vinu,

mjesto u vodi, a onda treba da ta sladorača ohladni. Međutim izrežemo finu žutu koru od limuna u posve uske trakove, i u svaku mušmulu metnemo po jedan tračić. Nakon toga polijemo mušmule rastopljenim šećerom i ostavimo ih tri dana stajati; rastopljeni šećer uzavrijemo, saspemo mušmule u nj i dademo, da se mekano kuhaju. Poslije tri dana još jednom kuhamo rastopljeni šećer i izlijemo ga vrućeg na plodove. I ovaj kompot je vrlo dekorativan i mušmule leže kao smeđe napete krugljice u nježnom žutom, bistrom soku.

Šipak.

Šipak se nešto malo odozgor nareže i brižno izgrebe. Zatim se polije kipućim sirćetom, ne žestokim, već običnim blagim sirćetom, koje se nakon pet minuta opet odlije. Od toga časa postupa se sa šipkom kao i sa ogrozdom. Krupni, posađeni šipak, bolji je od divljega tvrdoga, te spada među najfinije ukuhano voće, što ga uopće imade. Divlji šipak, da ga uzmognemo dobro izgrepsti, proreže se jednostavno u dvoje a kod krupnoga narežemo plod samo lako malo gore, da zrnje isčistimo, tada izgledaju nesravnjivo ljepši u njihovom okruglom obliku.

Orasi.

Orahe uberemo, dok su još posve mekani. Kroz 24 sata stavimo ih u svježu zdenčanu vodu, koju treba barem tri puta obnoviti, da orasi izgube svoj gorki tek. Onda ih u čistoj vodi na polak kuhamo, odlijemo vodu i isperemo orahe u studenoj vodi. Sad narežemo od žute limunove kore uske tračiće, činimo isto sa slatkom koricom (cimetom) i time nabodemo orahe. U svaki orah dođu od prilike tri tračića limuna, dva tračića cimeta i osim toga po jedan klinčac. Orasi sad izgledaju kao sitni dikobrazi. Onda razredimo šećer — na 1 kg oraha 1 kg šećera, ali u nešto malo više vode nego obično, izlijemo to vruće na orahe, zatim za tri dana kuhamo u sirup a nakon daljnja tri dana kuhamo u tom sirupu orahe, da budu posvema mekani; sirup zatim kuhamo za se u gusto, te ga izlijemo vrućeg na orahe. Ovako ih možemo sačuvati 10 i 20 godina, samo svake druge godine treba da skuhamo nešto malo sirupa te ga izlijemo na orahe, jer se prvi ishlapi. Orasi su to bolji, što dulje stoje.

Smokve.

Smokve se ukuhavaju baš kao i ogrozd, no na 1 kilogram voća dodaje se sok od 1 limuna, te fina žuta lupina od polak limuna k tome.

Ananas.

Ananas se oguli, razreže u komadiće, dugačke polak prsta te priređuje poput ogrozda.

Ananas na drugi način.

Po našem mišljenju imade se ovaj način ukuhavanja ananasa pretpostaviti gornjemu. Ananas se oguli, razreže u komadiće polak prsta dugačke a najviše jedan centimetar debele, koje onda zapakujemo po mogućnosti usko u bijelu, bistru bocu sa dugačkim vratom. Na to naspemo toliko prosijanoga šećernoga praha, da boca bude sasvim puna, pa ju onda stavimo da stoji, dok se šećer sasvim ne rastopi. Ipak treba da bocu češće stresamo. Ako nakon nekog vremena nije sasvim puna, to se dosipava šećer. Ako se je šećer nakon 14 dana staložio na dnu u debeo sloj, to ga s dugačkim drškom kuhače otkinemo s dna i smiješamo sa sokom. Kad su komadići ananasa postali bistri kao staklasti, zatvorimo čaše. Na ovaj način spremljeni ananas u sirovom stanju pridržaje miris i tek svježega. Izvrstan je za bowle i kao kompot.

Dinje.

Dinje se osuše i razrežu u komade od pol prsta debljine, rašire na široki pladanj i pospu s jednakom težinom šećera. Drugoga jutra stavimo ih na sito, da se ocijede pa svu gromadu slatkog soka ukuhamo kao sirup. Zatim stavimo komadiće dinja u taj sirup, pustimo da se ukuhaju, da omekšaju, stavimo ih, pošto su se ocijedili, u staklenke, kuhamo sok, koji se je u to opet razredio, još jedamput, da bude gust kao sirup te ga vrućeg izlijemo na komadiće dinja.

Kitajske naranče.

Mandarine — to jest male kitajske naranče bez koščica, jer su samo te zgodne u tu svrhu, — olupe se i narezane stave u

jušnik. Tada rastopimo jednaku količinu šećera i nalijemo ga, kad se ohladi, na plodove. To se ponavlja za tri dana, zatim za pet dana i napokon za 14 dana. No kitajske naranče moraju se dva put dnevno promiješati pa sa sokom polijati. Posljednji put kuhamo sok da bude gušći, nego li to činimo kod drugoga voća, on mora tako reći sačinjavati hladetinu (žele). Zatim smiješamo u sok salicila, stavimo plod skupa sa gustim sokom u velike staklenke pa ih zatvorimo. Preporuča se ipak, da sok svakoga četvrtoga tjedna svježe kuhamo. Postupak je doduše nešto naporan, ali s ovim konzervama izazivljemo najveće udivljenje, jer iznenadljivo djeluje, kad vidimo čitave naranče gdje leže u gustom soku. Tim većma, što se općenito misli, da se kitajske naranče ne dadu ukuhati. Kuhati se dakako ne dadu, jer uz kuhanje budu neugledne i gorke.

Zeleni pasulj.

Mekani, široki zeleni pasulj oslobodimo niti i razrežemo. Ako su se tu i tamo već počela praviti sitna zrnca pasulja, to se ova odstrane. Zatim postupamo sa pasuljem, kako se ogrozdom, no smijemo ga samo na polak kuhati. Tek mu je umjeren, kao kompot se ne preporuča, ali je neophodno potrebit za oblaganje.

Smješe (melanže).

Smješe su veoma dekorativne, no u koliko treba da predoče plodove u njihovom naravnom izgledu, u bezbojnom soku, veoma se naporno priređuju. Preporuča se stoga, da se ove smješe prirede samo u osobitim prigodama. Što se tiče njihovoga stalnoga teka, to baš one smješe, koje izgledaju najbolje, zaostaju u tom pogledu za drugim konservama, jer plodovi nemaju više onaj aroma, koji je njima inače svojstven.

Dekorativne smješe (melanži).

(Nagrađeni propis).

Razno bijelo i svijetlo zeleno voće — breskve, manđalice (aprikoze) kruške, cijele male jabuke, žute trešnje, žute šljive, komadi dinja, — ukuhavaju se poput ogrozda. Crveno voće, crvene trešnje, kriške tunja i nekoliko čvrstih crvenih šljiva — ukuhavaju se

istim načinom za se. Zatim stavimo svako voće na posebno rešeto, da se ocijedi, a tada ga poredamo po velikom širokom pladnju i ostavimo tako 3 do 4 dana, da se po mogućnosti osuši. Sad uzmemo nekoliko crnih trešanja — ali samo malo njih, jer se radi o tome, da u smješu unesemo crni ton — pa ih dobro properemo u rumu, isto činimo sa nekoliko tvrdih, modrih šljiva s košticama, kao s orasima, zerdelijama, šipkom, mušmulama pa i sa smokvama, ako ih baš nađemo pri ruci. I ove pustimo, da se tri dana suše. Zatim strpamo sve plodove izmiješano u staklenke, skuhamo svježi dobro ispjenjeni sirup od šećera i vode pa ga ohladjelog izlijemo na voće. Ova smješa izgleda divno. No zato smijemo uzeti samo malo crnih i modrih plodova, jer u koliko nismo vješti u ukuhavanju, to ipak gube boju. Smješa je međutim samo onda uspjela, ako je sok bistar kao voda. U tvornicama kupljene smješe ne izgledaju nikad tako lijepo, kao one, što se priređuju po ovome propisu. Naravni sok voća slijemo skupa, skuhamo ga, napunimo ga u boce i upotrebljujemo za limunadu.

Smješa od crvenih i zelenih rajčica.

(Nagradjeni propis).

Crvene, ali još posve tvrde rajčice (paradajzi) ukuhavaju se kao i ogrozd, a zatim ih ocijedimo pa onda položimo na pladanj, da se kroz tri dana suše. Zelene rajčice kuhaju se u svježoj vodi, s malom rijetkom primjesom plavetnjaka, na polak mekano, onda se isperu i otaru te jednakim načinom spreme. Zatim priredimo na polak zrele, crvenkaste ili crveno i zeleno isprutane rajčice također kao ograzd, pa ih onda posušimo. Napokon ih izmiješamo, spremimo u staklenke, stavimo između njih jedan stručak vanilije i finu žutu koru od limuna, — na kilogram ploda koru od pol limuna, pa zatim kuhamo od bijelog vina, šećera i limunovog soka, — na jedan kilo ploda 1 kilo šećera i sok od jednog limuna — gusti sirup, koji se, kad ohladi, izlije na rajčice. I ova smješa izgleda divno. Sirup, u kojem smo spremili tri vrsti rajčica, smiješamo, stavimo u nj na polag zrele, koštica lišene šljive i male sirove, na polak prorezane kruške, iz kojih smo povadili koštice — na kilo soka dva kilograma ploda — i dademo ih u tom soku do mekana kuhati. Onda dodamo salicila i napunimo staklenke konzervama.

Jeftina smješa.

Dva kilograma čvrstih žutih bundeva (tikvi) ogule se, izreže u debele polak prsta dugačke komadiće pa polije sa uskipjelim a zatim ohladnjelim sirčetom. Za 24 sata odlijemo sirket (ocat), zatim rastopimo kilogram šećera u vodi, stavimo u rastopinu bundeve i pustimo ih, da se skoro meko iskuhaju. Isto učinimo sa dva kilograma na polak zrelih sitnih krušaka, koje se ogule, ali ne razrežu. Pol kilograma na polak zrelih šljiva stavi se kroz 24 sata u litar octa, kojemu se pridoda pol čaše jeftinoga ruma. Onda odlijemo sirket, skuhamo od 200 grama šećera i nešto malo octa s rumom sirup, u kojem kuhamo šljive kojih sedam minuta, a onda ih ocijedimo. Ako smo zatim spremili divlji šipak — dotle ostavimo one tri vrsti ukuhanog voća stajati u pokrivenim posudama — tad isperemo pol čaške šipka u rumu i spremimo kruške, bundeve, šljive i šipak izmiješano u staklenke, uzavrijemo brzo sok krušaka i bundeva i izlijemo ga vrućeg na sve. Ova smješa ne može se, naravno, po finoći usporediti sa prije spomenutom, no također izgleda lijepo te je nada sve vanredno jeftina, pošto se za nju upotrebljuju najmanje vrijedni plodovi te polovica obično upotrebljivane količine šećera. — Ocat od bundeve i krušaka, s rumom izmiješani ocat od šljiva, onaj sirup od šljiva sa 200 grama šećera i rum, u kojem je šipak propran, slijemo zajedno i stime kuhamo i to u doba jeseni, kad se mnogo konservira: — koščice šljiva, koje smo u šećeru ukuhali i prije izvadili, ili koru veće količine krušaka ili jabuka kuhamo 15 minuta, zatim procijedimo tekućinu kroz krpu, dodamo k tome još 100 grama šećera, pa kuhamo još jednoć, ispjenjući marljivo. Tada ovaj ocat od plodina spremimo u boce, začepimo ga i zalijemo voskom. Taj sačinjava iako ne osobito finu, ipak osvježujuću limunadnu žestu. Opažamo ovdje, da domaćica može i najmanji ostatak plodina iskoristiti. Tko takovo što ne odbacuje, nego po odgovarajućim propisima prerađuje, može gotovo bez troška prirediti množinu esenca za limunadu i pekmez, koje će dobro doći u svakom kućanstvu.

Podušeno voće.

Pomoću propisa, što sada slijede, možemo svako voće bez »Wecka« s točno istim posljedkom podušiti. U tu svrhu si pribavimo staklenke sa širokim vratom ili vrčeve od kamena, koji se s plutom dadu začepiti. Za posve sitno voće kao što su maline, ribiz,

ogrozd, modre jagode itd. možemo upotrijebiti obične boce od piva, vina, mineralnih voda. Ono voće, koje nije mekano poput malina, isperemo, ocijedimo kroz sito, i napunimo u dobro oprane boce, naspemo šećera izmedju ploda i nadolijemo toliko vode, da budu pune. Na maline, ribiz, ogrozd, kisele trešnje, kupine, breskve i zerdelije računamo na jedan kilogram očišćenog ploda 600 grama šećera, na trešnje, mandalice, rane šljive, modre šljive, jabuke i kruške na jedan kilogram plodova 400 grama šećera, na modre jagode na jedan kilogram jagoda samo 250 grama šećera.

Ako se kome plod ne čini dosta sladak, taj ga može poslije kod uporabe naknadno zasladiti. Onda omotamo boce do vrata čvrsto sa sijenom, postavimo jednu do druge u veliki kotao a u kotao nalijemo toliko svježe vode da boce do tri četvrtine stoje u vodi. Omatanje boca sa sijenom imade tu svrhu, da čuva boce da ne puknu. Zatim gledamo, da voda polagano zakipi pa kuhamo voće u ovoj vrućoj vodi od prilike jedan sat. Pokatšto to nije dovoljno, a za nekoje voće, kao maline, to je predugo; za to se kod kuhanja moramo ravnati prema većoj ili manjoj tvrdoći voća. Ako je voće podušeno da je mekano, dignemo kotao s vatre i ostavimo boce u kotlu, dok se voda u njemu ne ohladi. Onda staklenke izvadimo, otaremo, začepimo i tako čvrsto zapečatimo, da do voća ne može ni tračak zraka. Boce se čuvaju u pivnici.

Voće se može istim načinom i bez šećera podušiti, pa se ohladi tek onda, kad ga upotrebljujemo.

Pekmezi.

Pekmez bi smo imali pripravljati od voća lošije vrsti, jer je plemenitije vrsti šteta za to trošiti, a finoća voća ne dolazi do izražaja u pekmezu. Možemo jedino bolju vrst primiješati lošijoj, da se poveća tečnost.

Pekmez od jabuka.

Jabuke ogulimo, razrežemo u četvorine i sjemenku (Kerngehäuse) izrežemo. Zatim stavimo ovako razrezane jabuke u veliki kotao sa toliko vode, koliko je potrebno, da ih pokrijemo, i stavimo na vatru, da se mekano skuhaju tako, da ih s kuhačom možemo posve smrviti, kašu zatim ocijedimo kroz kuhinjsko cjedilo pa vagnemo. Zatim smiješamo sa šećerom (na gilogram jabučne kaše prosječno 750 grama šećera). Kod slatkih jabuka nešto manje

šećera — i stavimo na vatru pa kod slabe vatre kuhamo uz neprestano miješanje (da spriječimo te pekmez zagori), dok ne zgusne. Zatim pekmez napunimo u lonce, koje zatvorimo. Da se ugnemo predugačkome kuhanju, koje je vrlo neugodno radi štrcanja pekmeza, smišljen je postupak po kojem se pekmez bez naprezanja može tako gusto skuhati kako želimo. Pekmez se naime ne kuha tako dugo, dok ne zgusne, već odmah kad počne jako štrcati, napunimo s njim lonce do skrajnjega ruba. Zatim ove lonce, pošto smo objed skuhali, stavljamo u pećku za pečenje ili na ognjište i to otvoreno i ponavljamo to tako dugo, dok pekmez ne bude dosta gust. Ovako najjednostavnije postignemo, da se suvišna voda ishlapi. Koja domaćica želi, da joj pekmez bude smeđ kao pravo ranjsko jabučno zelje, neka ostavi oguljene rascetvorene jabuke preko noći otvoreno, jer će tako postati sasvim smeđe.

Pekmez od krušaka.

Pekmez od krušaka pravi se kao i pekmez od jabuka, samo se dodaje manje šećera.

Pekmez od šljiva.

Šljive raskolimo, izvadimo koštice, pa onda šljive stavimo u kotao i nalijemo vodom, toliko da su pokrivene. Pustimo zatim da se raskuhaju i onda ih dugačkom kuhačom miješamo na umjerenoj vatri, dok ne dobijemo umjereno gustu kašu. Tada uzmemo na 10 litara šljivovog pekmeza tri krupne sribane mrkve, dvije smrvljene tunje — ako ovih nemamo, onda uzmemo slatke kruške — pa ako možemo imati, dva sribana mekano kuhana zelena oraha, pa onda pustimo, da se ova smjesa potpuno zgusti. Za pekmez od šljiva ne uzima se šećer. Kuhamo li pekmez od malenih plavih ranih šljiva, koje su doduše slatke, kad su sirove, ali budu kisele kad ih kuhamo, tad svakoj litri pekmezove kaše pridodamo jednu veliku sribanu mrkvu.

Pekmez od trešanja.

Pekmez od trešanja kuha se kao i pekmez od šljiva, samo se ovomu ne primiješa ni mrkva ni dunja ni orasi, naprotiv dodajemo šećera po volji. Općenito se pekmez kuha samo od crnih, kiselih trešanja, jer od slatkih nema osobit tek. Slatke trešnje bolje je upotrebljivati za miješani pekmez.

Pekmez od ogrozda.

Može se kuhati od zrelih i nezrelih ogrozda, ali u tu svrhu upotrebljujemo samo sitno zrnje, manje vrijednosti. Pripravlja se jednako kao i pekmez od trešanja.

Pekmez od ribiza i malina.

Ribiz i maline stavljaju se na vatru bez dodatka vode s jednakom težinom šećera, pa kuhaju uz miješanje, dok se ne zgusnu u gustu kašu.

Pekmez od mandalica.

Rastopimo šećer i smiješamo raskoljene i lišene koštica mandalice (aprikoze) u šećernu rastopinu i pustimo, da se na nagloj vatri zgusnu u gustu kašu. Ovaj se pekmez vrlo brzo dade prirediti. Na jedan kilogram ploda 750 grama šećera.

Pekmez od jagoda.

Na jedan kilogram šumskih jagoda rastopimo jedan kilogram šećera, saspemo jagode u rastopinu šećera i kuhamo ih na nagloj vatri u gustu smjesu, koju pustimo zatim u loncima, da se polagano ispari. Ne savjetuje se praviti pekmez od jagoda, jer posljedak nije u skladu sa troškovima. Pekmez imade uvijek gorak tek.

Pekmez od bundeva.

(Engleski propis).

Ovaj vrlo jeftini pekmez osobito se preporuča srednjim kućanstvima. S njim dobivamo izvrstan maz za kruh a djeca ga vole od maslaca. Nekoliko zrelih bundeva ogulimo, izgrebemo ih, izrežemo u komade dugačke po prst. Zatim ih zalijemo vodom tako, da su pokrivene, metnemo na vatru i kuhamo uz miješanje do guste kaše. Zatim ovu kašu vagnemo pa na kilogram kaše dademo 350 grama šećera a možemo uzeti najjeftiniji šećer — i sa sokom jednog limuna, te sa tri sribana gorka badema opet postavimo na vatru. Kuhamo, dok ne bude gusta i staklasta. Zatim na svaki kilogram prije vagane smjese izlijemo jednu likernu ča-

šicu ruma, ovaj sa smjesom dobro izmiješamo i zatim pekmez punimo u lonce ili staklenke. U Engleskoj tvrde, da ovaj pekmez ima tek kao i pekmez od mandalica.

Pekmez od mrkve.

Pripravlja se sasvim tako kao pekmez od bundeva, ali bez šećera, jer je mrkva ionako vrlo slatka. Mrkve možemo medjutim i kuhati, da budu na polak mekane, zatim sribati pa s malo vode kuhati. I ovaj pekmez može se dobro upotrijebiti za maz na kruhu te pružati djeci kod zajutarka.

Miješani pekmez.

U tu svrhu možemo tako reći svako voće upotrijebiti, do kojeg možemo doći jeftino i bez troška. Svako miješanje je dozvoljeno. Zaslađujemo po volji. Tako od modrih jagodica sa otpalim voćem, od zelenih jabuka i krušaka, kojima pridodamo radi boljeg blagovanja i malo malina, dobijemo dobar pekmez. Bazgove bobice, kuhane mekano, imadu tek kao i modre jagodice te se dadu miješati sa svim mogućim malo vrijednim voćem. Drijenak, koji se gotovo ne da ni za što upotrijebiti, ako ga mekano skuhamo i kroz sito protisnemo, dade se, izmiješan sa ribizom, upotrijebiti za vrlo tečan pekmez. Upozorujemo i na to, da treba sačuvati pjenu, što se crpi s drugog ukuhanog voća, da se s drugim marmeladama skuha. Možemo štaviše nezrele šljive ubirati sa zemlje, mekano dušiti, kroz sito protisnuti pa s bundevom i šećerom ili mrkvom preraditi za pekmez. I murve, sitne divlje trešnje, divlje kruške, u kratko sve, što spada u voće, može se zrelo ili nezrelo, iskoristiti. Proizvod je u svim slučajevima uporabiv, i neočekivano slastan. Baš s ovim miješanim pekmezima mogu praktične kućanice pokazati svoje umijeće.

Pekmez od rajčica.

Rajčice stavimo u vrućoj vodi na vatru, kuhamo ih mekano, a zatim metnemo na sito, da se ocijede. Onda ih kroz sito protisnemo i smjesu kuhamo sa šećerom — na jedan kilogram smjese 750 grama šećera — dodamo soka od limuna baš toliko, koliko i za pekmez od bundeva. Napokon prilijemo također nešto malo ruma. Ovaj pekmez je izvrstan za punenje palačinki.

Voćne drhtalice.

Drhtalice možemo prirediti od malina, ribiza, trešanja, ogrozda, kupina, brusnica, groždja, jabuka. Sve jagode i voće, s izuzetkom šumskih jagoda i ogrozda, stavimo u jedan kotao i postavimo ovaj kotao s vodom na vatru, onda dademo da voda tako dugo kuha, dok iz jagoda, odnosno voća, ne proteče sok. Zatim potonji saspemo na gusto sito, koje je obloženo krpom i pustimo da sok isteče, a da plod ne gnječimo. Tada sok s jednakom množinom šećera stavimo na vrlo naglu vatru i pustimo da se kuha i kuhajući pjeni tako dugo, dok se jedna kap, koja štrcne na tanjur, ne stine. Na to gelée stresemo u male staklenke ili čaške — što je još bolje, — da ga poslije možemo na obroke prevaliti — i zatvorimo ih.

Jabučna drhtalica.

Od svih vrsti jabuka može se praviti sok, ali najtečniji će biti od vrlo kiselih, koje nisu sasvim zrele. Tako od stabla spalo voće daje finiji sok nego od najboljih zrelih jabuka. Jabuke se neoguljene srežu u četvorine, iz njih se izreže sjemenka (jabučna kućica) pa postave u kotao i zaliju vodom tako, da su jedva pokrivene. Onda dademo da se raskuhaju, saspemo ih na sito i pustimo da iskaplju. Istekli sok se vagne pa sa šećerom — na 1 kilogram voćnoga soka 750 grama šećera — stavi na vatru, na što po prednjašnjem naputku od njega kuhamo drhtalicu (gelée).

Drhtalica od ogrozda.

Može se praviti od nezrelih i zrelih ogrozda. Očiste se jagode ogrozda, na što postupamo ako kod jabučne drhtalice.

Drhtalica od nezreloga groždja.

Često se mnogo nezrelih jagoda od groždja baca. Ove davaju izvrsnu drhtalicu, ako s njima postupamo, kao s malinama, ogrozdom, ribizom itd.

Voćni sokovi.

Sokovi od malina, ribiza, kupina, trešanja, šljiva pripravljaju se tako, da se očišćeno, odnosno koščica lišeno voće stavi u jaku platnenu krpu pa s rukama istisne, a može se i prešati voćnom

prešom. No voće treba da je sasvim svježe te se odmah preša, jer svakim satom gubi svoj aroma. Većina domaćica pusti da se voće prije ukiseli, jer je onda prešanje laglje te ostaje manje taloga, no to je postupanje barbarsko, jer ovakav provreli sok nema nikad više pravi aroma. Tko usporedi sok, koji je svježe izažet sa onim, koji je provreo, odmah će primjetiti golemu razliku. Svježe izaženi sok kuhamo odmah uz brižno pjenjenje s jednakom ili nešto manjom količinom šećera — od trenutka, kad počne kipjeti, vrije još vruće u boci, koje se začepe plutom i zapečate. Ovo je jedini propis, da dobijemo besprikorni sok, svi ostali, pa i onaj s birsom i vodom, dadu proizvod dvojbene vrijednosti. Ako nam je taj sok preskup, možemo poslije dolijati vode: to je sveudij još bolje, nego da napravimo blijedi, tanki sok, koji se k tome još lako pokvari.

Sok od ogrozda.

Jagode očistimo, kuhamo s vodom i poslije ohladnjenja izažmemo, a zatim postupamo, kako je gore navedeno.

Sok od jabuka.

Jabuke ogulimo sribamo i izažmemo, a zatim postupamo, kako je gore rečeno.

Sok od krušaka.

Taj se priredjuje baš kao i sok od jabuka.

Sok od jagoda.

Za takav se upotrebljuju šumske jagode. Uzmemo veliko gusto sito i obložimo ga čistom krpom i na nju saspemo na slojeve jagode i šećer — na kilo jagoda kilogram šećera. Zatim sito postavimo nad lonac, koji je prema veličini sita širok, pa tako ostavimo 24 sata, u koje je vrijeme šećer navukao sok iz jagoda tako, da je ovaj kroz sito protekao u lonac. Napunimo ga zatim sirovog u nasumporene boce, koje odmah začepimo plutom i obljemo čep pečatnim voskom ili lakom. Ovaj prvi sok od jagoda divnoga je teka, mirisa i izgleda. Nipošto ga ne smijemo kuhati, jer inače izgubi miris, drži se u tom stanju besprikorno godinu dana, a dulje ga ne čuvajmo, jer doduše ne kisne, ali izgubi boju.

Voćni ocat za limunade.

Na preostali talog, što smo ga izaželi za pravljenje sokova, nalijemo octa i ostavimo ga od prilike 24 sata. Teško je kazati, koliko da octa uzmemo, jer to ovisi sasvim od jagoda. Obično se uzima na jedan kilogram koma od malina 5 litara octa, kod trešanja i ribiza 1 lit. manje, kod koma od ogrozda i šljiva tri litre octa na kilogram koma, kod jabuka i krušaka odprilike isto toliko, a kod jagoda naprotiv 6 litara octa na jedan kilogram koma, jer prijašnji kom nije tako izlužen. Nakon 24 sata lijemo ocat kroz čistu krpu pa ostatak još nešto malo izažmemo. Zatim ocat sa šećerom — na 1 litar octa 350 grama šećera — brzo zakuhamo i zatim ga spremimo u dobro začepljene boce. To je izvrsno za limunadu.

Voće sa octom.

U octu i šećeru možemo spremiti: crne kisile trešnje, višnje, šljive, kruške i bundeve, konačno i krastavce. Postupak je vrlo jednostavan: voće stavimo u jedan lonac, izlijemo toliko octa na voće, da ga nešto bude preko voća, dodamo na svaki kilogram voća pol kilograma šećera, zakuhamo ocat sa šećerom, pustimo da ohladi i onda s njim polijemo voće. Slijedećeg dana zakuhamo odlijani ocat, stavimo voće u nj i kuhamo ga posve, ali ne smije biti sasvim mekano. Zatim stavimo voće na sito, da sok isteče, a onda ga sa nekoliko komadića slatke korice i mirodijskog karamfila, kojemu smo otkinuli cvijet, metnemo u veliku staklenku, kuhamo ocat posebice i izlijemo ga zatim na plodove. Trešnje i šljive ostavimo sa koščicama. No šljive moramo u predvečerje kuhanja nekoliko puta probosti sa pletivačom, a zatim ih preko noći stavimo u sirovi ocat, kojemu primiješamo nešto malo ruma — na 1 litar octa odprilike vinsku čašu ruma. Time priječimo, da šljive puknu te se ogule. Dalje postupamo, kako je navedeno. Kruške ne režemo u četvorine; ostavimo ih cijele, ali upotrebljujemo samo sitne za ulaganje u ocat. Bundeva se oguli, izgrebe pa sreže u komade od polak prsta veličine. Krastavce spremamo u ocat i šećer samo onda, kad su posve izrasli i dozreli: Razrežemo ih u dugačke komade baš onako kako ih spremamo sa gorušicom. Kuhati ih treba obilno dva puta tako dugo kao svako drugo u octu spremamo voće. Na isti način možemo i dinje sačuvati, ali za to upotrebljujemo samo jeftine lubenice, jer je u tu svrhu škoda trošiti fine dinje. Isto vrijedi o

breskvama, od kojih upotrebljujemo samo jeftine, sitne breskve iz vinograda. Voće, sačuvamo u octu, sačinjava jeftin, tečan pridodatak k mesu.

Brusnice (Preisselbeeren).

Dok brusnice same ukuhavamo sa šećerom kao na pr. trešnje tako, da ih gotovo kuhamo bez vode sa šećerom — na 1 kilogram brusnica uzmemo 750 grama šećera — možemo s njima učiniti mnogo drugih lijepih konserva. Tako možemo s brusnicama kuhati oguljene, u četvorine srezane i lišene koščica kruške i jabuke. Uzmemo od prilike polovicu toliko krušaka ili jabuka. Ove budu s tim pridodatkom mnogo blaže i finije. Za to ne trebamo za brusnice uzeti više šećera, jer naročito kruške čine konserve sladjima. I trešnje, iz kojih smo izvadili koščice, možemo kuhati sa brusnicama, samo ih u tom slučaju moramo jače zasladiti i to tako, da na svaki kilogram trešanja uzmemo još pol kilograma šećera.

Kruške u soku od brusnica.

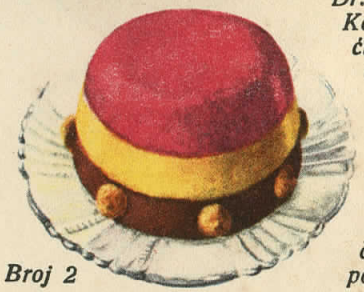
Kad smo brusnice gotovo skuhali, ali je sok još posve rijedak, lijevamo kroz sito, obloženo krpom, toliko soka, koliko ga možemo iz jagoda izvaditi, a da ih ipak ne učinimo odveć suhima. Zatim stavimo sok na vatru, stavimo na litar soka još 250 grama šećera, zakuhamo i izlijemo vrućeg na oguljene kruške, koje smo rasčetvorili, pa iz njih izvadili koščice i ostavimo tako 24 sata.

Drugoga dana kuhamo kruške meko u soku — samo se ne smiju raspasti — stavimo ih u staklenke, kuhamo sok za sebe, da bude gust kao sirup i izlijemo ga na kruške. Ovako spremljene kruške zadivljuju svakoga; redovito ne pogodi nitko, da su veliki plodovi, koji izgledaju lijepo a i crveni su — kruške, smatraju ih nekakvim ekzotičnim plodinama. Sličnim načinom možemo sa brusnicama spremiti i jabuke, ali njihov sok nije tako fin. Ako smo iz brusnica izvadili previše soka, preporuča se, da im dademo nekoliko posve zrelih šljiva te ih sa brusnicama valjano prokuhamo, jer će konservi tada biti znatno sočniji.

Kako se ukusno priredjuje Dr. Oetker-ov puding?

Svima onima za koje Dr. Oetker-ov puding znači već ukusnu dopunu ručka dajemo ovdje novih pubuda za ukusno i jednostavno priredjivanje Oetker-ovih pudinga i slatkih jela u obliku hladetine. I ko još nije upoznao Oetker-ov puding i slatka jela, napravit će prvi i svakako zadovoljavajući pokus. Naime, koja se jela dadu spremiti tako ukusno, osvježavajuće, zdravo, jednostavno i u isto vrijeme tako jeftino kao Dr. Oetker-ov puding? Ko voli promjenu načiniće različite pudinge za jedan obrok, kao n. pr.:

Broj 1



Broj 2

Br. 1. Crvena grica, puding od vanilije ili od badema i krem „Dibona" s ukusom čokolade u staklenim posudama, ili, ako se posude prije isplaknu hladnom vodom, može se hladan puding sručiti i prirediti s polivom od vanilije iz Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak (slika br. 2).

Ako se puding želi dati s kompotom ili voćnim sokom, onda se biraju, da bude zadovoljeno ne samo nepce nego i oko, žute vrsti pudinga: prašak za puding od vanilije, limuna ili badema, prašak za krem od vanilije, „Dibona", prašak za puding „sa makronima" s isjeckanim bademima ili puding „Purina" (slika br. 3).

Broj 3

Slika br. 4. pokazuje spoj jela od čokolade i pudinga „sa makronima", posljednji je sručen iz malog kalupa, čaše ili posudice za jaja, sve je ukrašeno makronima. Ovaj puding zadovoljit će i najizbirljiviji ukus.

Broj 4

Isto tako sladokuscima namijenjen je krem od kave (slika broj 5). Recept: krem od vanilije „Dibona" izmiješa se poslije kuhanja sa malo kavina esenca ili se kuha s pola mlijeka, pola crne kave, ostavi se u staklenim posudama da se ohladi i ukrasi se sa šlagom i lješnicima.

Neobično fini su „Dibona" kremovi od kave i od čokolade, ako se kuhajo bez jajeta, a miješaju se dok se ne ohlade i onda im se doda malo tučena šlaga!

Fino je jelo, koje može biti ugodan završetak kod čaja u pet sati, „ruski krem" (slika broj 6). Preko naslage kompota jedan sloj komadića

Broj 5

biskvita ili biškota poškropljen rumom i pokriven s kuhanim još toplim „Dibona“ kremom od vanilije, ohladjen ukrasi se eventualno sa šlagom.

Razumije se, pudingi sa voćem mogu se lijepo prirediti kao čitave ploče. Slika broj 7 pokazuje „Crvenu gricu“ dobro kuhanu, sručenu iz posude za rižu, ispunjenu dušenim kruškama i polivenu sosom od vanilije iz Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak.

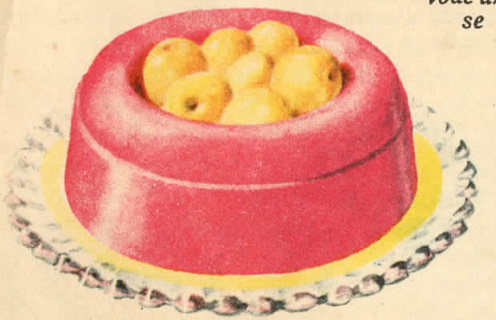
„Crvena grica“, mjesto s vodom kuhana sa točno pola litre kompotove tekućine, s voćem izmiješana i hladna sručena u staklene posude, bude vrlo ukusno, osvježavajuće jelo, koje se daje sa sosom od vanilije kao polivom.

Svježe, ali i uloženo voće u vezi sa različitim vrstama pudinga daje nebrojene mogućnosti za najfinija pa ipak jeftina osvježavajuća jela. Fantazija i ukus domaćica naći će ovdje široko polje rada! Jedan primjer (slika broj 8).

Broj 6

Krem od limuna s voćem. Sastavni djelovi: 1/2 litre vode, 1 paketić Dr. Oetker-ov prašak za puding od limuna, 1 jaje, 7 1/2 do 10 dkg šećera, 1 limun, 1/4 do 1/2 kg voćne smjese, koja se sastoji iz ribizla, kupina, trešanja ili malina, jagoda i ribizla.

Priredjivanje: od 1/2 litre vode uzme se



Broj 7

6 običnih žlica i to se smiješa s praškom za puding i žumanjkom. Ostala voda kuha se sa šećerom i s pola ostrugane limunove kore, sruči se smiješana masa, ostavi se da nekoliko puta proključa, skine se s vatre, doda se iscijedjeni sok jednog limuna i umiješa se pomoću sprave za snijeg tvrdo tučen snijeg. Krem se još jedamput kuha i za vrijeme hladjenja češće se promiješa. Voće se može po želji razrezati u male komadiće, malo zašećeriti, staviti u staklene posude i onda politi ohladjenim kremom od limuna tako da voće ne bude sasvim pokriveno. Lijep izgled napunjenih vinskih čaša može se još uvećati, ako se krem ukrasi sa nekoliko kupića šlaga.

Broj 8

Uputstva za upotrebu Dr. Oetker-ova pudinga i krema.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovog praška za puding s ukusom vanilije, malina, badema, limuna.

Sadržaj jednog paketića sasvim se rastopi u četiri obične žlice hladne vode i ostavi se da stoji pet minuta.

Pola litre mlijeka sa pet deka šećera (i prema ukusu jedan paketić Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera) stavi se kuhati, skine se s vatre i umuti se rastopljeni prašak za puding.

Tada se lonac postavi opet na vatru i pudingova masa miješa se, dok ne počne izbacivati mjehuriće, i ostavi se da vri još jednu do dvije minute. Vruća masa odmah se izlije u hladnom vodom isplaknute modle ili kavske tace, ostavi se, da se ohladi i onda se izruči na tanjire.

Puding je izdatniji, ako mu se doda jedno jaje. Žumanjak se umuti u rastopljenu masu, a dobro tučen snijeg od jaja odmah iza kuhanja smiješa se sa još vrućom masom pomoću sprave za pravljenje snijega (Schneerute). Sam snijeg od jaja takodjer je dovoljan.

Puding se daje sa sosom od vanilije, zgotovljenim iz **Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak**, sa sokom od voća ili kompotom ili sa sosom od čokolade, zgotovljenim iz **Dr. Oetker-ovog praška Dibona za kremu s ukusom čokolade.**

Uputstvo za Dr. Oetker-ov prašak za puding s ukusom čokolade.

Pripravlja se kao gore, samo za miješanje ne upotrebljava se voda nego se od točno pola litre mlijeka uzmu 4 obične žlice a ostatak mlijeka kuha se sa šećerom.

Uputa za upotrebu dr. Oetkerove crvene grice

crvene grice.

Od točno pola litre mlijeka uzme se šest običnih žlica, s time
e pomiješa sadržaj paketića i ostavi se da stoji pet minuta.

Ostatak mlijeka stavi se kuhati sa 10 deka šećera, skine se s
atre, smiješa se s nabubrenom pudingovom masom, stavi se opet na
atru, da pri neprestanom miješanju vri jednu do dvije minute. Tada
e saspe crvena grica u staklenu posudu ili, ako treba jelo izručiti,
hladnom vodom isplaknute modle i ostavi se da se potpuno ohladi.

Crvena grica daje se sa sosom od vanilije, zgotovljenim iz
r. Oetker-ovog praška za vanilijev umak, s hladnim mlijekom ili
a šlagom.

Ako se crvena grica kuha sa pola litre kompota, dobije se vrlo
kusno jelo za osvježenje.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak.

Od točno pola litre mlijeka uzmu se tri obične žlice, s tim se
omiješa sadržaj paketića i ostavi se da stoji pet minuta.

Ostatak mlijeka iskuha se sa dvije i po deke šećera (i prema
kusu jedan paketić **Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera),** skine se s
atre, umuti se rastopljeni prašak, stavi se opet na vatru, da pri
eprestanom miješanju vri jednu do dvije minute.

Sos se stavi hladiti, prije serviranja još jedanput se dobro pro-
iješa i daje se kao poliv za puding ili za kolač.

Za spremanje sosa od čokolade upotrebljava se jedan paketić
r. Oetker-ovog praška za vanilijev umak, jedan paketić **Dr. Oetker-
vog vanilinovog šećera,** pet dekagrama šećera, dva i po dekagrama
akaoa i pola litre mlijeka. U pola litra mlijeka kao tekućini za mi-
šanje rastopi se kakao zajedno sa praškom.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovog praška „Dibona" za krem s ukusom vanilije.

Od tri četvrtine litre hladna mlijeka uzmu se četiri obične žlice,
time se pomiješa sadržaj paketića i ostavi se da stoji pet minuta.

Ostatak mlijeka iskuha se sa deset deka šećera (i prema ukusu
dan paketić **Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera),** skine se s vatre
umuti se rastopljeni prašak za krem, stavi se opet na vatru, da
i neprestanom miješanju vri jednu do dvije minute.

Krem se saspe u staklene posude, ostavi se da se potpuno
ladi i daje se s kompotom, s malim kolačićima ili bez dodatka.

Ako hoćemo da masa bude izdatnija, možemo dobro tučen
ijeg iz jednog bjelanjka pomiješati s iskuhanim kremom pomoću
rave za pravljenje snijega (Schneerute).

Krem od kave sprema se tako da se u još vruć krem dobro
niješa jedna do dvije obične žlice kavina esenca.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovog praška „Dibona" za krem s ukusom čokolade.

Od točno pola litre mlijeka uzmu se četiri žlice, s time se po-
miješa sadržaj paketića i ostavi se da stoji pet minuta.

Ostatak mlijeka iskuha se sa deset deka šećera (i prema ukusu
jedan paketić **Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera),** skine se s vatre
i umuti se rastopljeni prašak za krem, stavi se opet na vatru, da
pri neprestanom miješanju vri jednu do dvije minute.

Krem se saspe u staklene posude, ostavi se da se potpuno
ohladi i daje se sa sosom od vanilije, zgotovljenim iz **Dr. Oetker-
ovog praška za vanilijev umak,** sa malim kolačićima, sa šlagom ili
bez dodatka.

Hoćemo li da masa bude izdatnija, možemo dobro tučen snijeg
iz jednog bjelanjka smiješati s iskuhanim kremom pomoću sprave za
pravljenje snijega (Schneerute).

Sos od čokolade kao poliv za puding i kolač zgotavlja se, da se
količina mlijeka podvostruči, a pri kuhanju drži se gornjeg propisa
i sos se miješa, dok se potpuno ne ohladi.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovog pudinga sa makronima i isjeckanim bademima.

Od točno pola litre mlijeka uzme se šest običnih žlica, s time
se pomiješa sadržaj velike kese i ostavi se da stoji pet minuta.

Ostatak mlijeka iskuha se sa šest deka šećera (i prema ukusu
jedan paketić **Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera),** skine se s vatre
i pomiješa s nabubrenom pudingovom masom. Ta masa stavi se
opet na vatru i miješa se, dok ne provri jednu do dvije minute, a
onda se saspe u staklenu posudu ili, ako se puding mora izručiti, u
hladnom vodom isplaknute modle ili kavske tace i ostavi se da se
potpuno ohladi.

Makroni iz male kese mogu se sa već iskuhanim pudingom
miješati ili se hladni, izručeni puding može s njima garnirati.

Puding se daje sa sosom od čokolade, zgotovljenim iz **Dr. Oet-
ker-ovog praška dibona za krem s okusom čokolade,** sa sosom od
vanilije, zgotovljenim iz **Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak,**
ili sa sokom od voća.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovih jela od čokolade s isjeckanim bademima.

Od točno pola litre mlijeka uzme se šest običnih žlica, s time
se pomiješa sadržaj paketića i ostavi se da stoji pet minuta.

Ostatak mlijeka iskuha se sa šest deka šećera (i prema ukusu
jedan paketić **Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera),** skine se s vatre
i umuti se rastopljeni prašak za puding. Ta se masa miješa na vatri,
dok se jednu do dvije minute ne provri, saspe se u staklenu posudu

ili, ako treba puding izručiti, u hladnom vodom isplaknute modre? ili
kavske tace i ostavi se da se potpuno ohladi.

Puding se daje sa sosom od vanilije, zgotovljenim iz **Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak,** ili sa šlagom.

Hoćemo li mjesto pudinga zgotoviti krem, uzmemo četvrt do pola litre mlijeka više, jelo se kuha prema gornjem propisu i miješa se dok se potpuno ne ohladi. Da bude jelo finije, može se sa iskuhanom masom pomoću sprave za pravljenje snijega smiješati dobro tučen snijeg iz jednog bjelanjka.

Krem od čokolade daje se sa malim kolačićima.

Uputa za upotrebu Dr. Oetker-ovog „Purina" toplog narastka.

Sadržaj paketića promiješa se sa šest običnih žlica hladne vode i ostavi se da stoji 15 minuta. Četvrt litre mlijeka iskuha se sa pet deka šećera i dvije deke maslaca (butera), skine se s vatre, umuti se rastopljeni prašak i kuha se dalje na vatri uz neprestano miješanje dvije do tri minute. Onda se opet miješa, dok se ne ohladi.

Dva cela jaja razmute se u pet običnih žlica mlijeka i jednakomjerno se promješaju s pudingovom masom. Sada se ta masa saspe u dobro zamašćenu i sa „semlprezlom" posipanu modlu za narastak (Auflauf) posipa se odozgo sa „semlprezlom" i peče se pri blagoj vatri tri četvrt sata.

„Narastak" servira se u modlu još vruč.

Uputstvo za upotrebu Dr. Oetker-ovog delikatesnog pudinga „Purina".

Od pola litre mlijeka uzme se po prilici jedna osmina i u tom se rastopi prašak. Ostatak mlijeka kuha se s deset dekagrama šećera, jednim paketićem **Dr. Oetker-ovog vanilinovog šećera** i solju što stane medju dva prsta, makne se s vatre, primješa se rastopljeni prašak kao i pet dekagrama oljuštenih, ribanih badema i kuha se uz neprekidno miješanje dvije minute.

Gotov puding makne se s vatre i primiješa se tri dekagrama maslaca i nekoliko kapi **Dr. Oetker-ovog „rumaroma".**

U staklenu zdjelu slaže se pudingova masa u naslage sa biškotima namazanim pekmezom ili ostacima kolača sastavljenim pomoću pekmeza i nakvašenim s mlijekom. Prva i posljednja naslaga mora biti puding.

Puding se servira topao ili hladan, sa sosom od vanilije iz **Dr. Oetker-ovog praška za vanilijev umak,** s voćnim sokom ili bez dodatka. Ohladjen može se takodjer sručiti.

Jela u obliku hladetine (žele),

Broj 10

spadaju medju najfinija osvježanja i pružaju, osobito pomiješana s voćem, najraznovrsnije i jednostavne mogućnosti priredjivanja. Jela u obliku hladetine morajo se u vrućoj tekućini rastopiti (nikada kuhati!) i onda istom ohladiti, tek kad se počnu zgušćavati, primješa im se voće.

Broj 9

1 paketić Dr. Oetker-ove Regina želatine, *bijele ili crvene, rastopi se u dobre pola litre tekućine, ili: i 1/4 litre bijela vina s jakom primjesom limunova soka i šećera a manjak tekućine nadopuni se vodom, ili mjesto vina voćni sok.*

1 paketić Dr. Oetker-ova „Božanska hrana"

ukus po ribizlu prozirnocrven
ukus po trešnjama tamnocrven
ukus po malinama svijetlocrven
ukus po jagodama crvenosmedj

rastopi se u pola litre vruće vode ili u pola vode, pola voćnog soka.

Broj 11

Slika broj 9. pokazuje u vinskoj čaši crveno jelo u obliku hladetine sa kriškama jabuka, može se po volji uzeti i drugo ukusno voće.

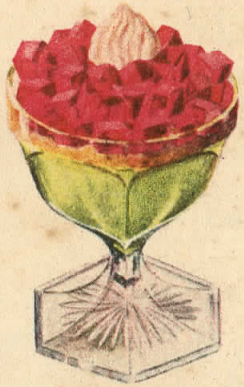
Broj 12

Vrlo je izdašno i ukusno jelo na slici broj 10: svježe jagode metnu se u čašu i nato se puni jelo u obliku hladetine, koje se kad se počnu zgušćavati, sa spravom za snijeg istuče u čvrstu pjenu i pomiješa se s malo ohladjena sosa od vanilije ili s malo istučena šlaga.

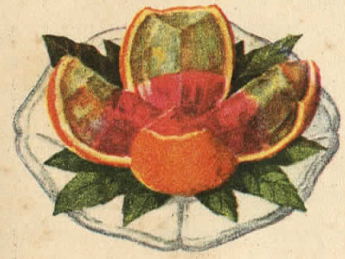
Vrlo osvježavajuća i ukusna je slatkokiselkasta zelena hladetina rastopljena u pola vode, pola bijela vina i pomiješana s kupinama, grožđjem ili bijelim ribizlom. Jedan dio hladetine istuče se u pjenu i u kupićima stavi se odozgo (slika broj 11).

Ukusan, velik plod, kao breskva, kajsija, ringlovka ili slično stavi se u čašu (koštica se može otstraniti i mjesto toga uzeti malo pikantna pekmeza) i na to se naspe bijela Regina želatina rastopljena u ribizlovu i limunovu soku, malo hladetine istuče u pjenu za ukras (slika broj 12).

Prijatne boje i kao ukras za svaki sto je sastavina na slici broj 13; čaše se napune do polovice zelenom hladetinom, kad otvrdne, namaže se hladnom kašom od jabuka. Crvena hladetina ostavi se u širokoj posudi da očvrsne, onda se reže na prozirne kocke i ove se gomilaju na kašu od jabuka. Sve skupa može se ukrasiti šlagom.



Broj 13



Broj 14

Slika broj 14; Naranča kao hladetina. Mala umjetnina koju je lako prirediti. Kod drška ploda izreže se mala rupa, malom žličicom otstrani se meso i sok i napuni se šuplja kora istom sa crvenom hladetinom do polovice, kad ova otvrdne, sa zelenom hladetinom. Plod se ohladi i onda nareže.

Torte od voća su i zimi vrlo omiljele i spremiti ih je lako kao i jeftino. Pečeno, ohladjeno dno iz poroznog tjesta u obliku torte namaže se s malo pekmeza od kajsija i obloži s ukusnim voćem. Raspolovi se rastopljena hladetina, polovica se ostavi da se prilično debelo stvrdne i time se ispuni rub i sve udobine. Druga polovica, žitka, polije se kao glazura po površini torte. Ohladi se i eventualno servira sa šlagom.

Jela u obliki hladetine ne smiju se mješati, jer inače radi zračnih mjehurića postanu mutna.

Broj 15

Gospodarstvo.

Anderlić Franjo: Seoska kuharica (br. 644) D 6.—
Adametz L.: Živinogojstvo opći dio (br. 2049) D 130.—
Broz Kvirin: Kunićarstvo (br. 645) D 8.—
Broz Kvirin: Pečlarstvo (br. 646) D 8.—
Cesar Pavao: Uputa u vinogradarstvo (sa 92 slike) (br. 648) D 28.—
Cluss, Dr. A.: Proizvodnja žeste (špirita) (br. 649) D 25.—
Cvetišić Klot.: Kućanstvo za školu i dom (br. 650.) D 30.—
Cvetišić Klot.: Uputa u krojenje rubenine (br. 651.) D 25.—
Čordašić F.: Poučnik za čuvanje šuma (br. 625) D 30.—
Dudan Mate: Izlet u francuske vinograde (br. 654,) D 24.—
Gautier: Preokret u poljodjelstvu (br. 655) D 16.—
Erdmann R.: Temeljni nauci umnoga voćarstva (br. 657.) D 13.—
Ettinger: Hrvatski lovdžija (br. 658.) D 40.—
Ettinger: Šumarsko-lovački leksikom (br. 659.) D 70.—
Filipović Dr. Stjepan: Mljekarstvo (Zemljoradnička knjižnica (br. 1.) (br. 1250.) D 30.—
Filipović Stj.: Sirarstvo (br. 1756) D 36.—
Florschütz Ukuhavanje voća (br. 2233) D 25.—
Florschütz: Moderno kućanstvo (broj 2234) D —.—
Frangeš Simon: Voćarstvo u Hrvatskoj i Slavoniji (br. 660) D 3.—
Jagić Ivan: Živinski liječ. (br. 661) D 36.—
Kolin: Kućanstvo za I. r. građanske škole (br. 2105) D 15.—
Kolin: Kućanstvo za II. r. građanske škole (br. 2106) D 14.—
Kolin: Kućanstvo za III. r. građanske škole (br. 2122) D 10.—
Kolin: Kućanstvo za IV. r. građanske škole (br. 2124) D 15.—
Kolin: Kućanstvo I/IV. (br. 2140) D 50.—
Kolin: Jelena: Čitanka za domaćinstvo za I. r. ženskih građanskih škola (br. 2273) D 15.—
Isto za II. r. (br. 2275) D 15.—
Isto za III. r. (br. 2276) D 15.—
Isto za IV. r. (br. 2277) D 15.—
Isto za I—IV r. (br. 2278) D 60.—
Kolin: Pouke o građanskim pravima i dužnstima (br. 2142) D 22.—
Kopač Gjuro: Živadarstvo (br. 663) D 8.—
Köröskeny: Dva neprijatelja vinove loze D 5.—
Köröskeny: Gojenje svilaca (br. 664) D 8.—
Köröskeny: Voćarstvo (br. 665) D 12.—
Köröskeny-Turk: Gospodarstvo (br. 666) D 250.—
Krištof M. Dr.: Kupovanje konja (br. 1830.) D 28.—
Kovačić pl. Jur.: Popravljanje i liječenje vina (br. 667) D 8.—
Kumičić Marija: Nova zagrebačka kuharica (br. 668) D 86.—
Knjiga za stanarinu (br. 669) D 6.—
Lorinser Dr. M.: Jestive sumnjive i otrovne ogljive (br. 938) D 15.—
Mandekić Dr. V.: Vapneni dušik (Kalcijski dijanamid). njegova upotreba i njegovanje (br. 1504) D 10.—
Most: Uzgoj i dresura pasa (br. 924) D 25.—
Mandekić Dr. V.: Gnojidba livada (br. 671) D 12.—
Milobar Dr. F.: Izabrana poglavlja iz Narodnog Gospodarstva, II. svezak (br. 674) D 46.—
Naukovna svjedodžba D 5.—
Pavelić, prof. I.: Nauka o poznavanju robe. I. dio. Anorganski. Kartonirano sa 30 slika. (br. 1694.) D 30.—
Prohaska Lj. Dr.: Govedarstvo. Svezak I. Pasmine goveda. Sa 51 slikom (br. 1618.) D 56.—
Prohaska Lj. Dr.: Govedarstvo. Svezak II. Hranidba goveda. Najvažnija goveđa krmiva. Sa 12 sl. (br. 1619.) D 48.—
Radić Ivan: Vino od trsa do trošidbe (br. 675.) D 50.—
Ritig Ivan, ravnatelj: Blagostanje kraljevstva SHS. D 4.—
Ritig Ivan, ravnatelj: Organizacije gospodarske obuke u Hrvatskoj i Slavoniji (br. 1506.) D 8.—
Ritig I.: Vinarstvo (br. 2052) D 50.—
Ritig I.: Vinogradarstvo (br.2053) D 60.—
Savjeti za udaju (br. 1370.) D 6.—
Sitarić I.: Duhan, njegov uzgoj i njega (br. 1655.) D 6.—
St. L.: Slavonija i pitanje o njezinoj željeznoj cesti (br. 677.) D 3.—
Smodić: Socijalno pitanje i agrarna reforma (br. 678.) D 12.—
Stepanek Franjo: Općina Družbovac i njezini usrećitelji (br. 1507.) D 20.—
Stražimir D.: Vinogradarstvo (br. 679.) D 40.—
Turk Dragutin: Oslobodjenje i ciljevi (br. 1508.) D 2.—
Lav Tolstoj: Što je novac? (br. 680.) D 6.—
Ubl Iosip: Službeno živinarstvo (br. 681.) D 7.—
Velić N.: O uzgoju dobrih livadnih trava (br. 682.) D 4.—
Vouk, Dr. V.: Mali gljivar (br. 1378.) D 10.—
Vouk, Dr. V.: Život bilja (br. 954.) D 120.—

Tražite naše ilustrovane cjenike. — Cijene bez obveze.

A. FLORSCHÜTZ autorica „Upute u Kuhanje crvenog Križa"

Ukuhavanje Voća i Variva

U OBIČNIM STAKLIMA I U PATENTIRANIM REX i WEK STAKLIMA

KOMPOTI

PEKMEZI, SMIJEŠE, JAM, GELÉE MOŽDINA, UŠEĆERENO VOĆE, SUŠENO VOĆE

VOĆNI SOKOVI

LIKERI, VINO

UKUHAVANJE VARIVA, SUŠENO VARIVO, VARIVO U OCTU, SOLI I ŠEĆERU.

Br 2233

NAKLADA ST. KUGLI ZAGREB